ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№05 (127) март 2009

журнал для тех, кто любит готовить

Maggi®
Живите вкусно!

www.gastronom.ru

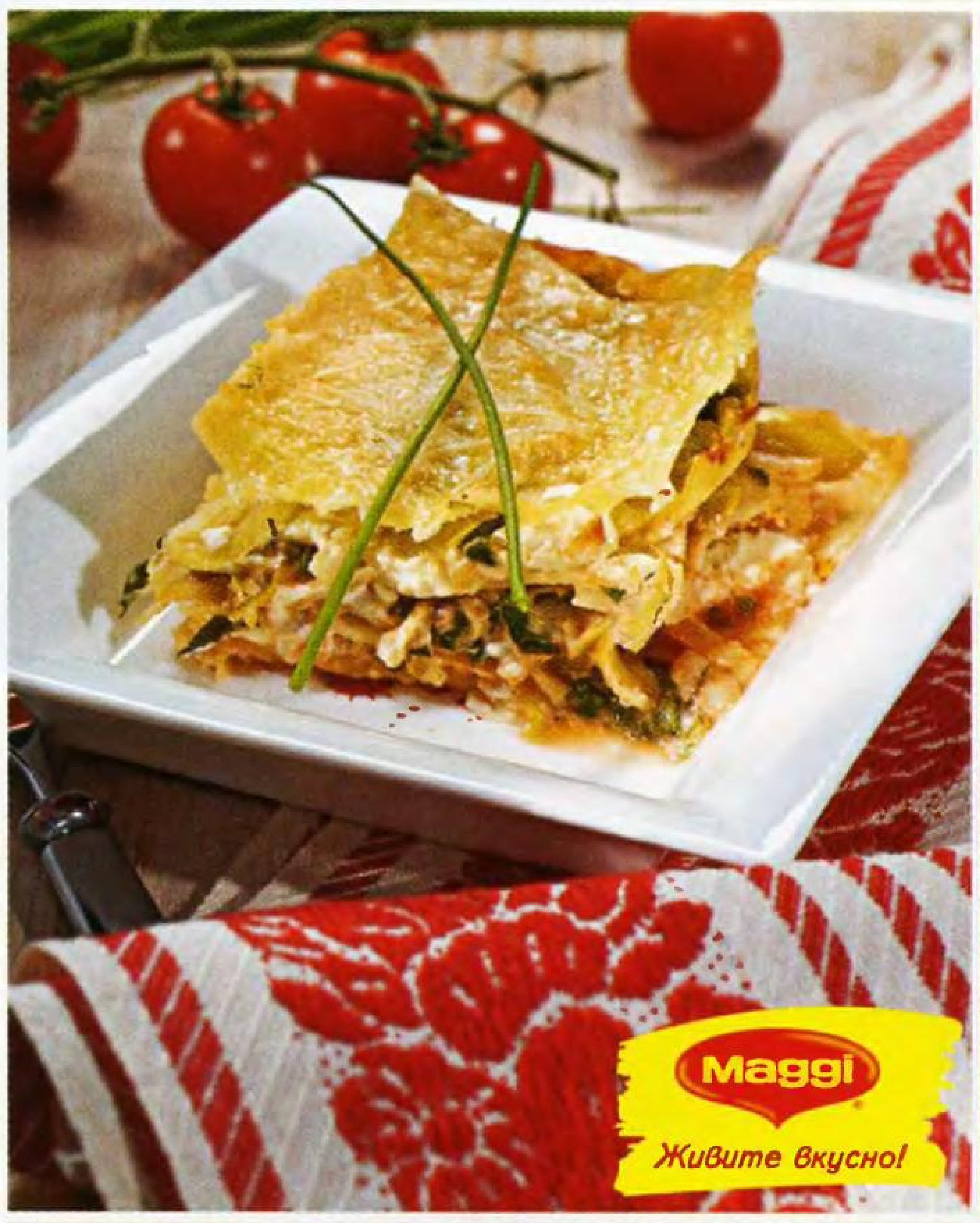
■ суфле из креветок ■ салат из авокадо и руколы ■ блинчатый торт с овощами ■ суп из сливочного сыра с грибами ■ телятина по-эльзасски ■ ростбиф в слоеном тесте ■ утка с пряным мандариновым соусом ■ блины с зеленым луком ■ дорада с начинкой из сладкого перца ■ лазанья с луком-пореем и шпинатом ■ креп-суфле ■ торт «трюфель» ■ ягодно-йогуртовое желе ■ клюквенный «черный лес» ■ «кир-рояль» с двумя ликерами

ISSN 1728-6948
09005
9 771728 694000

scanned by Raina

Дорогие друзья!
С веселой вас Масленицей! Зная, как широко отмечают эту неделю в нашей стране, мы подготовили для вас несколько новых рецептов. Во-первых, обратите внимание на блинчатый пирог с овощами – это и вкусно, и красиво, и не грозит перееданием. Дамам особенно придется по вкусу французский рецепт «Креп-суфле». А мужчины по достоинству оценят блины с зеленым луком.
Следующий номер «Школы Гастронома» выйдет только 16 марта. Поэтому мы заранее поздравляем всех наших любимых женщин с прекрасным весенним праздником. Почти все рецепты этого номера – наш вам подарок!
Желаем счастья, любви и всегда хорошего аппетита!

Ваша редакция



условные обозначения

- вегетарианское питание
- легкие рецепты
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты средней сложности
- М≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет
- блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ®

содержание

ЗАКУСКИ	2	суфле из креветок
САЛАТЫ	4	салат из авокадо и руколы
ЗАКУСКИ	6	блинчатый торт с овощами
СУПЫ	8	суп из сливочного сыра с грибами
МЯСО	10	телятина по-эльзасски
	12	ростбиф в слоеном тесте
ПТИЦА	14	утка с пряным мандариновым соусом
ВЫПЕЧКА	16	блины с зеленым луком
РЫБА	18	дорада с начинкой из сладкого перца
ОВОЩИ	20	лазанья с луком-пореем и шпинатом
ДЕСЕРТЫ	22	креп-суфле
	24	торт «трюфель»
	27	ягодно-йогуртовое желе
	28	клюквенный «черный лес»
НАПИТКИ	30	«кир-рояль» с двумя ликерами

scanned by Reina

scanned by Reina

суфле из креветок

ЧТО НУЖНО:

300 г	очищенных королевских креветок
1	луковица
3 ст. л	сливочного масла + 0,5 ст. л. для смазывания формы
3 ст. л.	муки
125 мл	белого сухого вина
125 мл	сливок жирностью 35%
0,5 ч. л.	горчицы
3 ст. л.	очищенных фисташек
100 г	консервированных красных сладких перцев
4	яйца
1	лавровый лист
по 4–5	горошин черного и душистого перца
•	соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить в кастрюле 1 л подсоленной воды. Положить креветки, лавровый лист, перец горошком, довести до кипения и варить на медленном огне 4 мин. Бульон процедить, 0,25 стакана сохранить. Креветки нарезать крупными кусками.

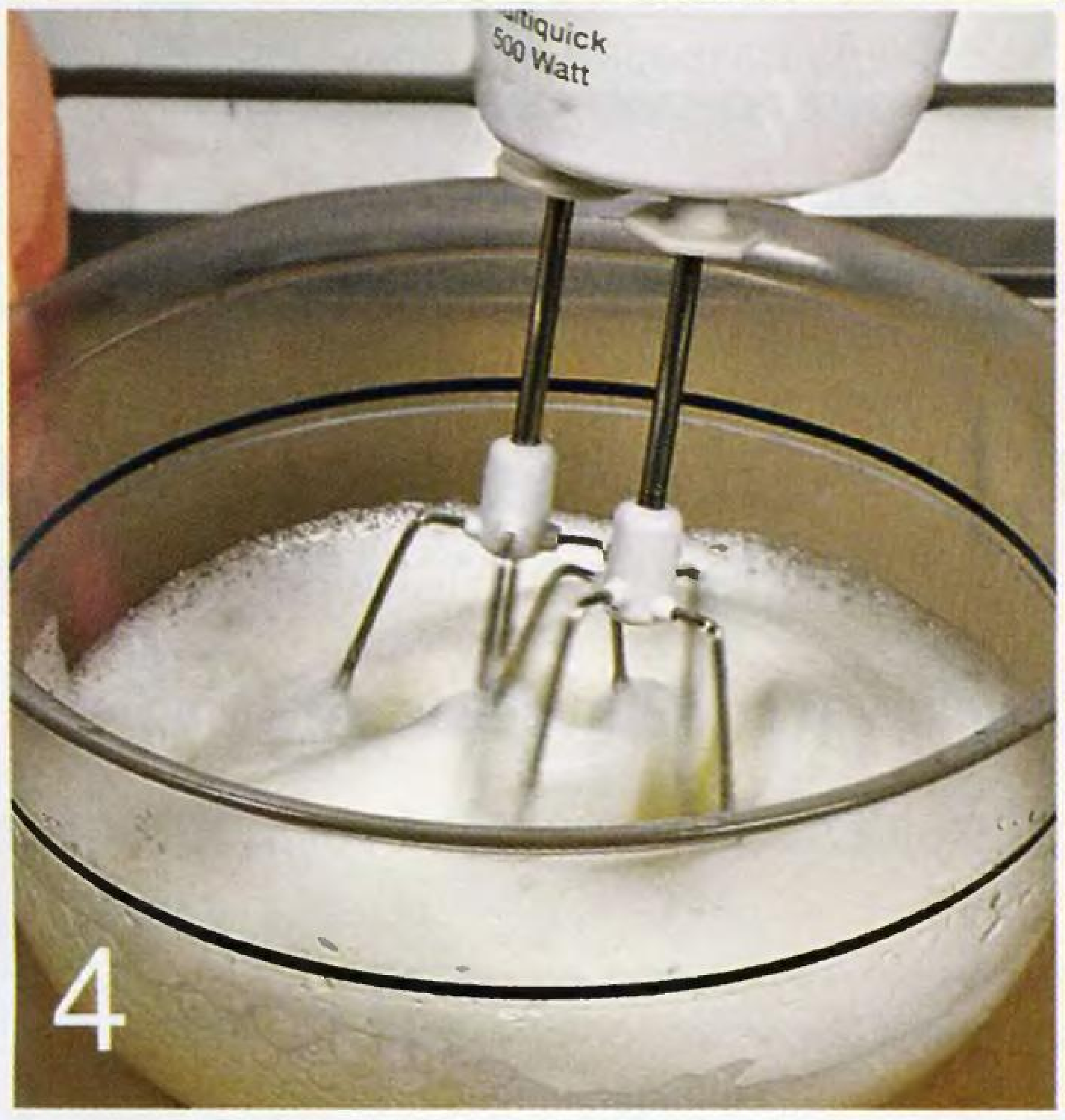
2 В сотейнике разогреть масло, добавить муку и обжарить, помешивая, 4–5 мин. Влить вино, 0,25 стакана креветочного бульона, сливки, размешать и довести до кипения. Горчицу соединить со щепоткой соли и перца, добавить в смесь и готовить еще 5 мин. Снять с огня. Дать немного остыть.

3 Отделить желтки от белков. В большой миске взбить желтки, влить в них тонкой струйкой, все время помешивая, 0,5 стакана теплой сливочно-горчичной смеси. Перемешать. Влить оставшуюся смесь. Добавить креветки. Еще раз аккуратно перемешать и дать остыть. Затем поставить в холодильник на 15 мин.

4 Разогреть духовку до 190 °C. Белки взбить в пышную пену и осторожно вмешать в приготовленную массу.

5 Форму для запекания смазать маслом, застелить пергаментом так, чтобы его края свешивались с двух сторон. Выложить в форму креветочную массу.

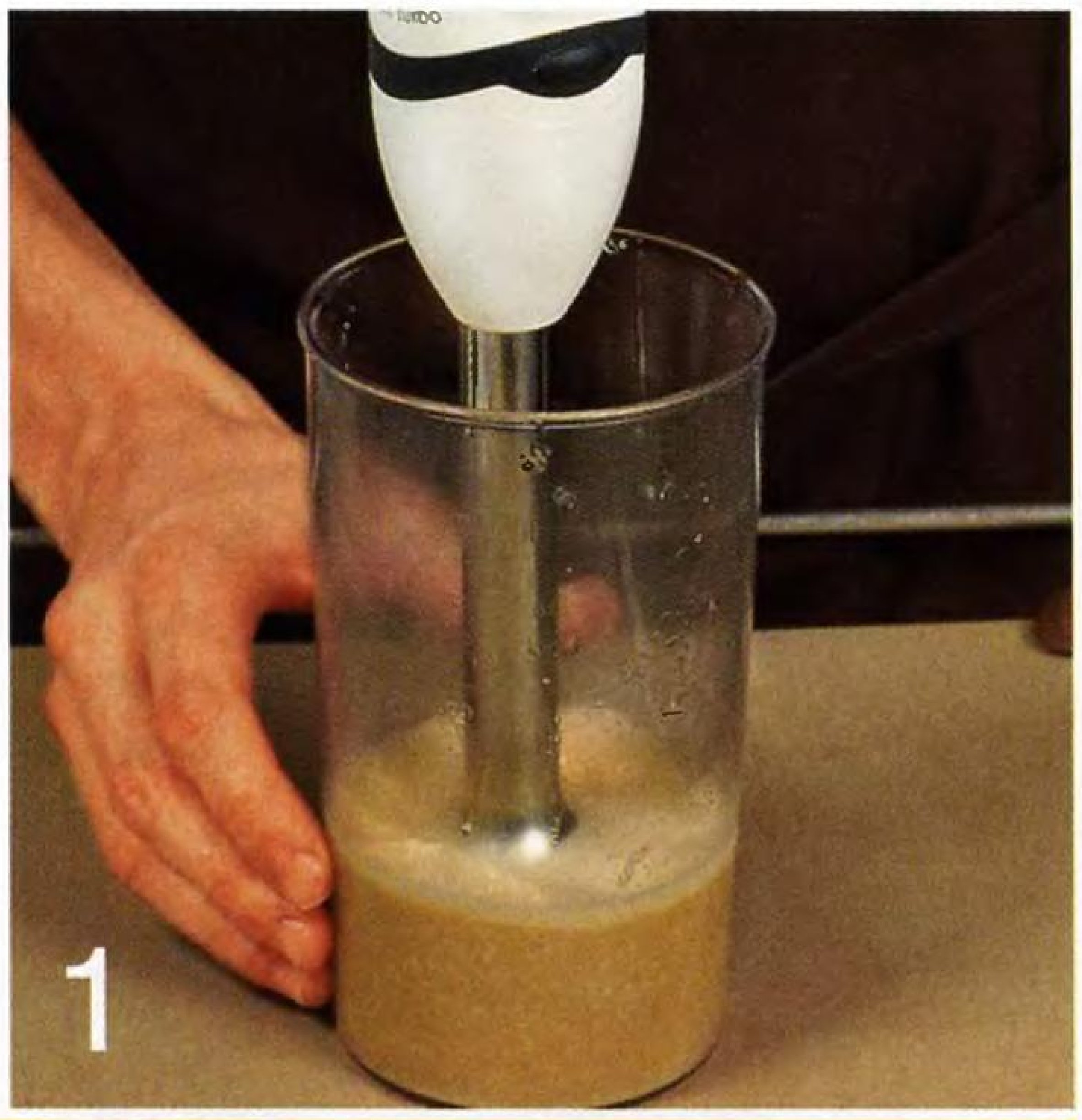
6 Перцы нарезать полосками шириной 1 см и разложить на суфле. Фисташки порубить в крупную крошку и посыпать суфле сверху. Закрыть форму краями пергамента. Готовить в духовке 30 мин. Сразу же подать к столу.



scanned by Reina

салат из авокадо и руколы

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4



ЧТО НУЖНО:

- **100 г** руколы
- **0,5** кочана листового салата
- **1** авокадо
- **1 ч. л.** лимонного сока
- **8** помидоров черри
- горсть кедровых орешков

Для заправки:

- **50 г** орехов кешью
- **1 ч. л.** соевого соуса
- **1 ч. л.** меда
- **125 мл** куриного бульона
- черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить заправку. Кешью обжарить, помешивая, на сухой раскаленной сковороде, 5 мин. Измельчить в блендере в муку. Продолжая взбивать, добавить куриный бульон, соевый соус и мед. Приправить черным перцем.

2 Руколу и салат вымыть, обсушить. Салатные листья крупно нарезать. Помидоры вымыть и разрезать пополам. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку. Мякоть вынуть из кожуры, нарезать небольшими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.
В салатнице смешать листья салата, руколу, авокадо и помидоры. Полить заправкой, сверху посыпать кедровыми орешками.

scanned by Raina

Вкусный и полезный обед

ДЛЯ ТЕХ, КТО ДУМАЕТ О ПЕЧЕНИ

Для приготовления летнего винегрета вам понадобится:

- Картофель вареный – 60 г (1-2 шт.)
- Морковь вареная – 40 г (1-2 шт.)
- Огурцы – 40 г (1шт.)
- Капуста цветная вареная – 40 г (1 шт.)
- Помидоры – 40 г (2 шт.)
- Листья зеленого салата – 20 г (пучок)
- Зелень укропа
- Свекла вареная – 1 шт.
- Горошек зеленый консервированный – 2-3 ст. л.
- Яйца вареные – 15 г
- Сметана (10% жирности) – 3 ст. л.
- Сахар – 1 ч. л., соль

Рецепт на 2 порции.

винегрет «Радуга»

Способ приготовления:
Возьмите картофель, морковь и очищенные огурцы и нарежьте ломтиками. Капусту разберите на соцветия. Помидоры нарежьте дольками, листья салата и зелень порубите. Свеклу нарежьте ломтиками и заправьте маслом. Подготовленные овощи соедините, добавьте горошек, соль, сахар, сметану и перемешайте. При подаче винегрет посыпьте рубленой зеленью.

Для приготовления супа-пюре из цветной капусты вам понадобится:

- Капуста цветная – 200 г (6-8 кусочков)
- Картофель – 100 г (3 шт.)
- Молоко с низким содержанием жира – 300 г
- Яичный желток – 1 шт.
- Рис – 50 г
- Вода – 500 г
- Масло сливочное – 20 г
- Соль

Рецепт на 2 порции.

суп-пюре «Нежность»

Способ приготовления:
Возьмите очищенный картофель, нарежьте ломтиками, цветную капусту, залейте половиной нормы горячей воды и припустите до готовности. Затем протрите вместе с отваром. Возьмите рис, залейте оставшейся горячей водой и варите до готовности. Протрите рис вместе с отваром, влейте половину молока и вновь доведите до кипения, посолите. Яичный желток взбейте с оставшимся молоком и прогрейте на водяной бане до загустения. Овощное и рисовое пюре соедините, доведите смесь до кипения, охладите, добавьте яично-молочную смесь, посолите и перемешайте. Подавайте суп теплым, а не горячим, заправьте его небольшим количеством сливочного масла.

лазанья «Итальяна»

Для приготовления диетической лазаньи вам понадобится:

- Баклажан – 1,5 шт.
  Томаты в собственном соку – 6 шт.
- Лук – 2 шт.
- Мясо – 500 г
- Сыр – 150 г
- Зелень (укроп или петрушка)

Рецепт на 4 порции.

Способ приготовления:
Включите разогреваться духовку на 180°С. Очистите баклажан от шкурки, порежьте вдоль тонкими кусками. Обжарьте без масла на сковороде, чтобы кусочки стали мягкими. Возьмите нежирное мясо и пропустите через мясорубку вместе с луком. Обжарьте без масла полученную массу в течение 10-15 минут до полного высыхания смеси. Помидоры взбейте блендером. Половину полученной массы добавьте к уже обжаренной массе из мяса и лука. Опять жарьте до практически полного высыхания еще 5 минут. Посолите. В форму для запекания выложите слоями баклажаны и массу из мяса, лука и помидоров. Залейте остатками взбитых помидоров и посыпьте тертым сыром. Накройте форму для запекания фольгой и заверните края. Запекайте 30 минут при температуре 180°С. Сверху посыпьте рубленой зеленью.

Для приготовления десерта из кураги вам понадобится:

- Курага – 200 г
- Сахар – 80 г
- Белки яичные – 40 г (от 2 яиц)
- Желатин – 12 г

Рецепт на 4 порции.

десерт «Оранжевое солнце»

Способ приготовления:
Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды, затем распустите его на водяной бане и процедите. Курагу залейте горячей водой, оставьте на 2-3 часа, затем отварите до размягчения, протрите. Соедините с сахаром, прогрейте до его растворения, охладите. В полученное пюре добавьте яичные белки и взбейте массу на холоде. В конце взбивания добавте подготовленный желатин. Полученную массу разлейте в формочки и поставьте в холодильник на 2 часа. Перед подачей формочки на несколько секунд опустите в горячую воду и выложите десерт на блюдо.

Эссенциале® форте Н

для тех, кто думает о печени

- лекарственное средство из Германии на основе натуральных компонентов
- способствует восстановлению клеток печени, поддерживая ее в здоровом состоянии

sanofi aventis

*RMBC аудит аптек, Россия, продажи препаратов для защиты печени 2004-08гг. RU.PCH.08.12.10. Реклама.

Представительство акционерного общества «Санофи-Авентис Груп» (Франция). 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00, 926-57-11, 926-57-03. Факс: (495) 721-14-11.

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ.

scanned by Reina

scanned by Reina

блинчатый торт с овощами

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** муки
- **0,25 ст. л.** соли
- **1** яйцо
- **250 мл** молока
- **200 г** кабачков
- **1** красный сладкий перец
- **1** оранжевый сладкий перец
- **3 ст. л.** растительного масла
- **1** красная луковица
- **200 г** твердого козьего сыра
- **6** перьев зеленого лука
- • растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 1 час
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 210 °С. Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать маленькими кубиками. Перцы вымыть и нарезать небольшими кусочками, удалив сердцевину. Лук очистить, нарезать тонкими дольками. Разложить овощи на противне, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке, 20–25 мин. Духовку не выключать.

2 Тем временем испечь блины. Яйцо слегка взбить. Просеять соль и муку в миску, сделать в центре углубление и влить в него яйцо. Постоянно размешивая, влить холодное молоко.

3 Разогреть в сковороде 1 ч. л. растительного масла. Влить 1 половник теста, сделать сковородой круговое движение, чтобы тесто растеклось по всей поверхности. Жарить блин 1 мин. Перевернуть на другую сторону и готовить еще 30 сек. Переложить блин на тарелку, накрыть. По мере необходимости добавляя масло, печь блины, пока не закончится тесто, и выкладывать стопкой на тарелку.

4 Зеленый лук вымыть и измельчить. Нарезать тонкими ломтиками 150 г козьего сыра, оставшийся сыр измельчить.

5 Круглую форму для духовки смазать маслом и застелить фольгой. Положить на дно 2 блина, сверху поместить часть запеченных овощей и ломтиков сыра. Продолжать выкладывать по два блина, перемежая их начинкой. Последний слой должен быть из блинов.

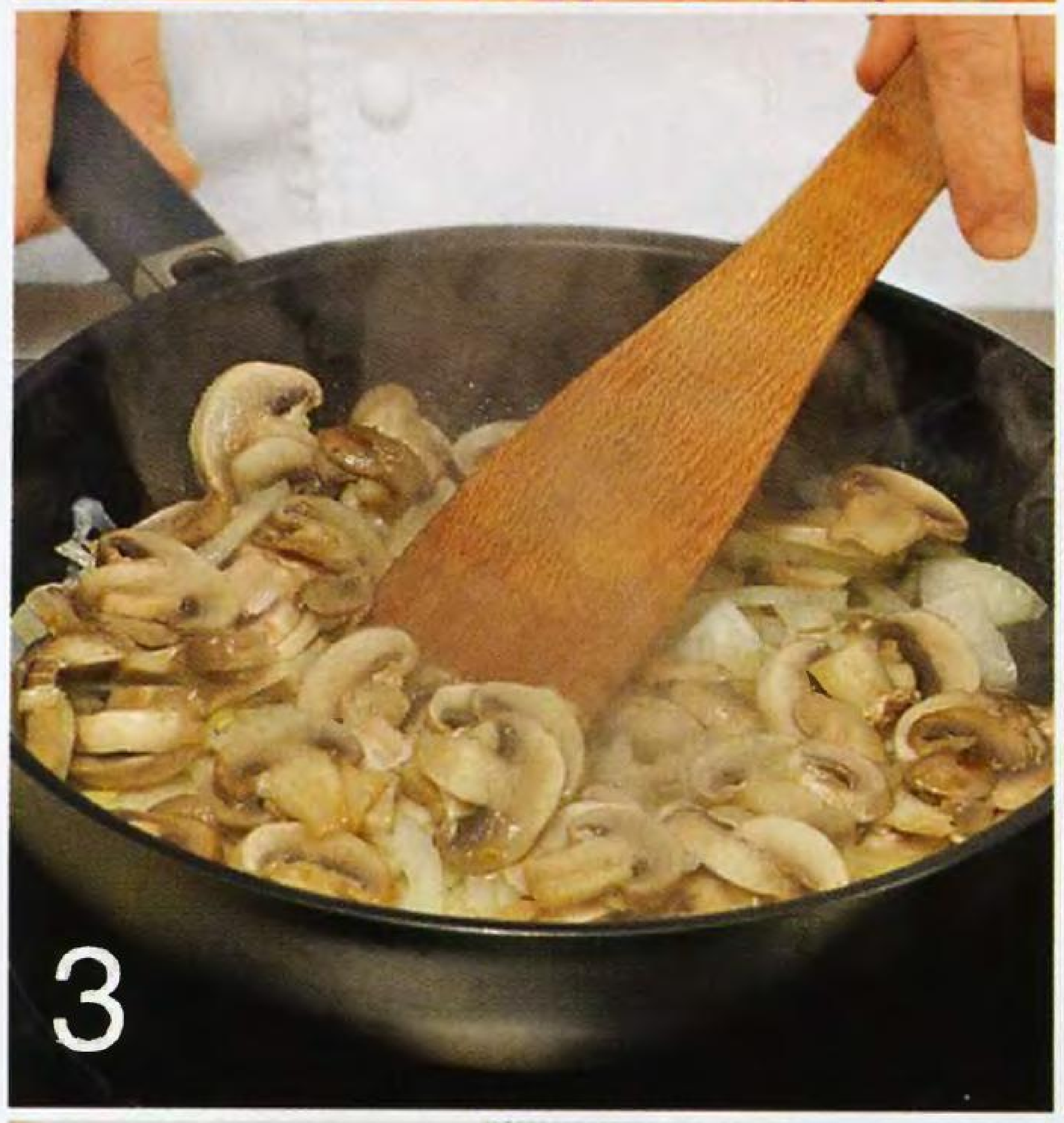
6 Посыпать сверху измельченным сыром и зеленым луком, поставить в духовку на 15 мин. Готовый торт немного остудить, затем вынуть из формы и нарезать на порции.

scanned by Reina

СПОНСОР РЕЦЕПТА

Milkana

суп из сливочного сыра с грибами



ЧТО НУЖНО:

- **250 г** мягкого сыра с душистыми травами **МИЛКАНА**
- **2** картофелины
- **1** морковка
- **100 г** свежих шампиньонов
- **1** большая луковица
- **1 ст. л.** растительного масла
- • соль, перец по вкусу

Для крутонов:

- **4** куска белого хлеба без корки
- **2** зубчика чеснока
- **2 ст. л.** растительного масла

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель и морковь очистить, нарезать небольшими кубиками. Вскипятить в кастрюле 1 л подсоленной воды, добавить овощи и варить до готовности, 15 мин.
Протереть отвар вместе с овощами через сито или растолочь овощи толкушкой.

2 Пока варятся овощи, подготовить другие ингредиенты. Сыр нарезать небольшими кубиками.

3 Шампиньоны вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить в нем, время от времени помешивая, лук и шампиньоны, 10 мин. Отставить.

4 Добавить сыр в кастрюлю с супом.

5 Взбить суп блендером до однородности. Добавить обжаренные лук и шампиньоны, довести до кипения, посолить, поперчить и сразу же снять с огня. Оставить под крышкой на 10 мин.

6 Куски хлеба натереть очищенными зубчиками чеснока и обжарить в разогретом масле, 4 мин. Подать крутоны к супу.

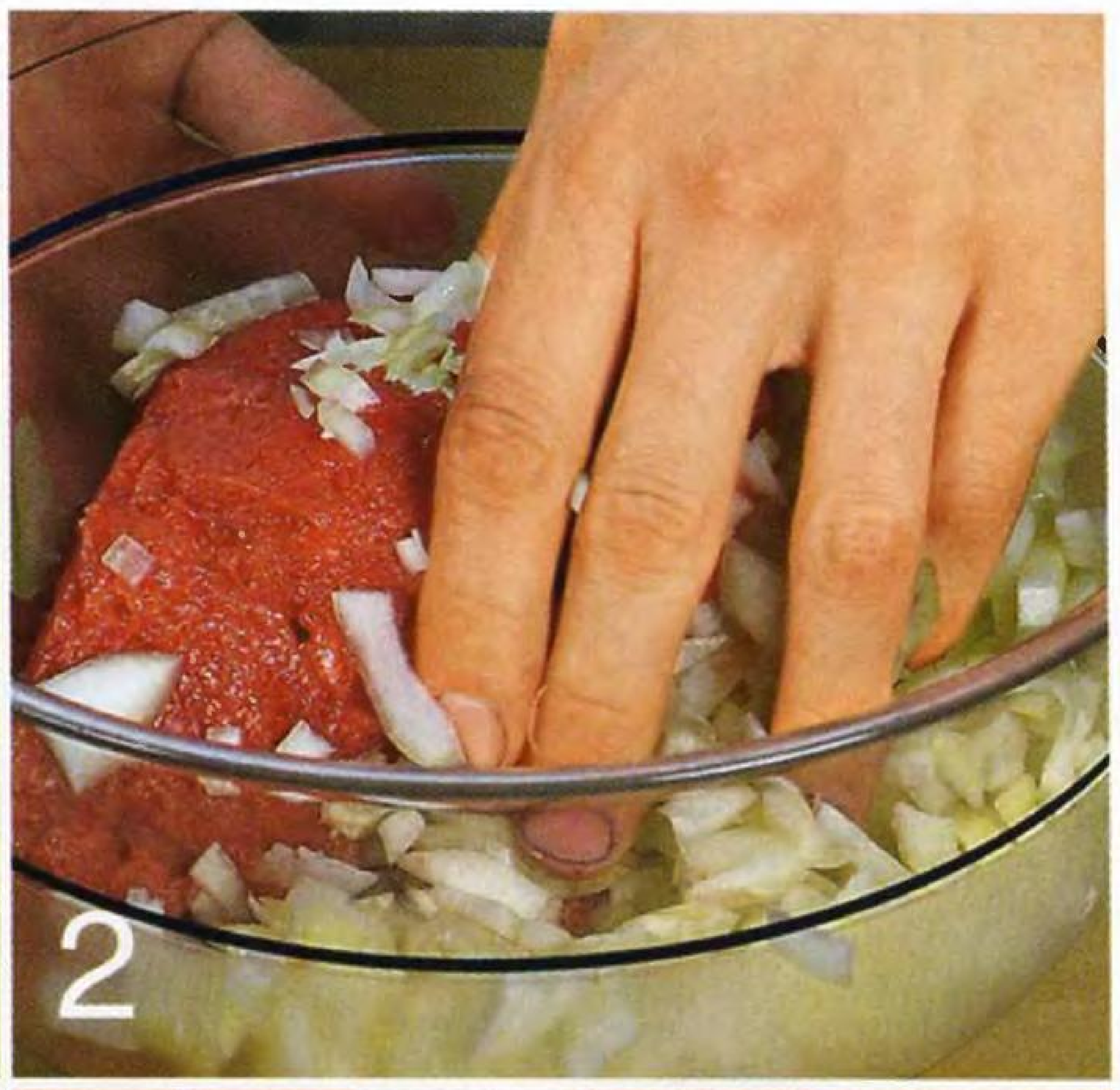
КСТАТИ

Новинка 2009 года – мягкие сыры МИЛКАНА с аппетитной белой корочкой, созданные из отборного молока по оригинальным французским рецептурам.
Нежный сливочный вкус мягкого сыра МИЛКАНА с душистыми травами гармонично сочетается с ароматным базиликом, пряной петрушкой и нежным зеленым луком.

телятина по-эльзасски

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 4

1



2

3

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** телячьего фарша
- **1** небольшой кочан краснокочанной капусты
- **2** луковицы
- **1** стакан светлого пива
- **1 ч. л.** сушеного тимьяна
- **1 ч. л.** молотой сладкой паприки
- щепотка красного острого перца
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту разобрать на листья. В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду, положить капустные листья и варить 6 мин. Отбросить на дуршлаг дать остыть, затем нарезать небольшими квадратами.

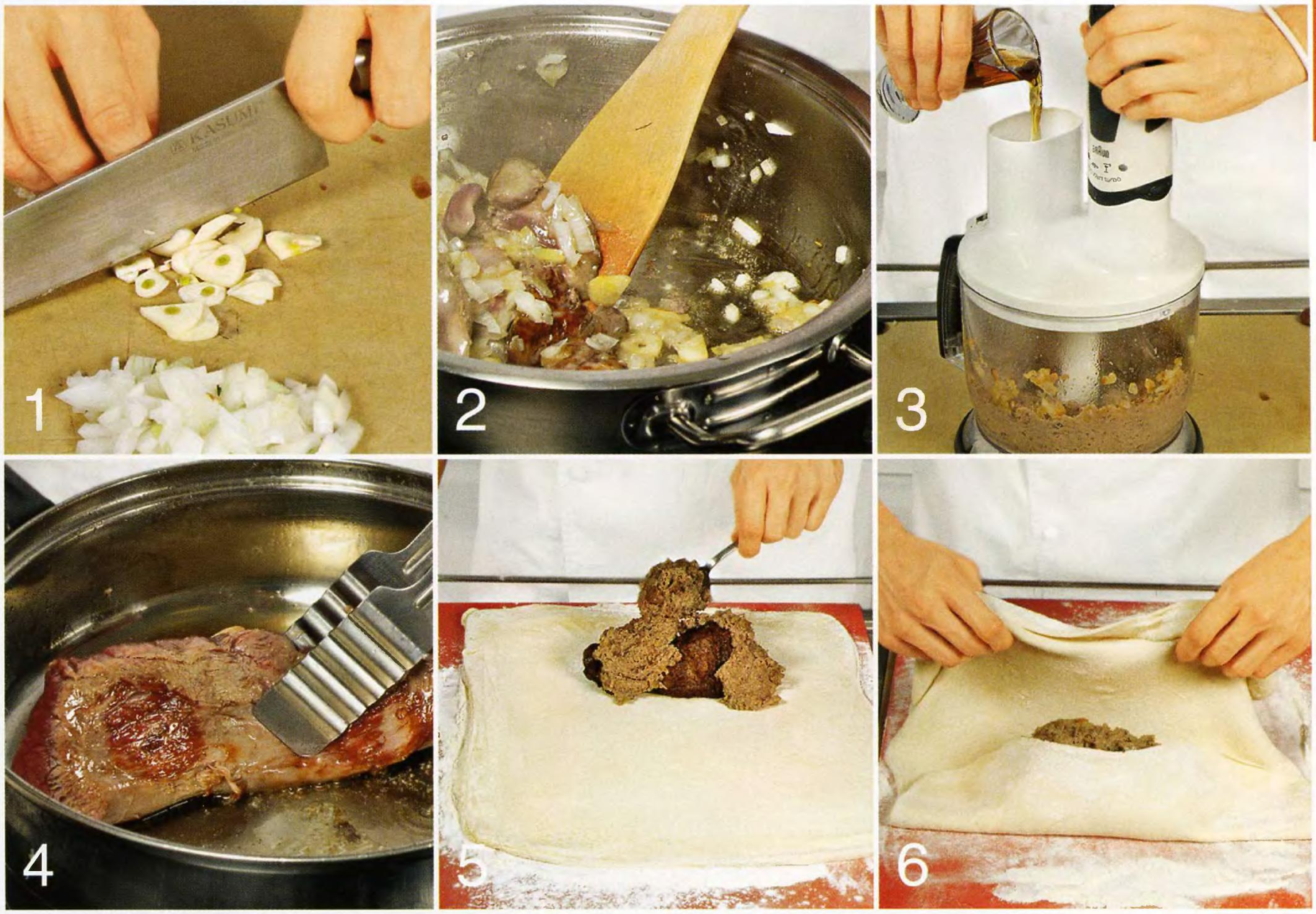
2 Лук очистить и измельчить. Перемешать фарш с луком, тимьяном, паприкой, острым перцем, добавить соль по вкусу.

3 В форму для запекания уложить капусту и фарш. Перемешать. Влить пиво. Накрыть листом пергамента и готовить в разогретой до 200 °С духовке 35 мин.

scanned by Reina

Scanned by Reina

ростбиф в слоеном тесте



ЧТО НУЖНО:

- **800 г** говяжьей вырезки
- **250 г** куриной печенки
- **250 г** готового слоеного теста
- **1** яйцо
- **1** луковица
- **6 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **2** зубчика чеснока
- **1 ст. л.** бренди
- • соль, перец

Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриную печенку промыть, удалить пленки. Лук и чеснок очистить, мелко порезать.

2 В сотейнике разогреть 3 ст л. растительного масла, положить лук, чеснок и обжарить, помешивая 5–7 мин. Добавить печенку и готовить еще 6–7 мин. Снять с огня. Дать остыть.

3 Переложить печенку с луком и чесноком в блендер, измельчить в пюре. Влить бренди, положить сливочное масло и еще раз взбить. Приправить солью и перцем.

4 Разогреть духовку до 220 °С. Мясо вымыть, обсушить на бумажном полотенце. Разогреть в сковороде оставшееся растительное масло, положить вырезку и обжарить со всех сторон до золотистой корочки, по 3 мин. с каждой стороны. Переложить на противень, посолить, поперчить. Поставить в духовку на 20 мин. Вынуть из духовки и дать остыть до комнатной температуры.

5 Раскатать слоеное тесто так, чтобы получился пласт прямоугольной формы толщиной 3–5 мм. Положить вырезку на короткий край теста, поверх мяса распределить паштет.

6 Понизить температуру духовки до 200 °С. Завернуть начинку в тесто, подворачивая края. Лишнее тесто отрезать. Выложить рулет швом вниз на противень. Смазать слегка взбитым яйцом. Запекать 35–40 мин. Вынуть рулет из духовки и дать постоять 15 мин., затем нарезать порционными кусками.

scanned by Reina

утка с пряным мандариновым соусом

ЧТО НУЖНО:

- **1** утка весом 2 кг
- **1 ст. л.** молотого кориандра
- **1 ст. л.** молотого имбиря
- **6** горошин душистого перца
- **6** веточек тимьяна
- цедра 2 мандаринов
- сок 4 мандаринов
- **100 мл** белого сухого вина
- **50 г** сахара
- **1 ч. л.** сливочного масла
- соль по вкусу

Время подготовки: 2 часа 10 мин.
Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Утку вымыть, обсушить, при необходимости опалить.
Тимьян вымыть, обсушить и разобрать на листики. Цедру измельчить. В небольшой миске растолочь кориандр, имбирь, душистый перец, листики тимьяна и мандариновую цедру.

2 Натереть утку со всех сторон получившейся смесью, поместить на поднос, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 2 ч.

3 Разогреть духовку до 160 °С. Утку разрезать на порционные куски, посолить, выложить на противень. Поставить в духовку на 1 ч.

4 В сотейнике смешать мандариновый сок с вином и сахаром. Поставить на средний огонь, довести до кипения и сразу же снять с огня.

5 Из противня с уткой осторожно слить в отдельную посуду вытопившийся жир.
Утиный жир советуем сохранить для приготовления других блюд. На нем можно пожарить картофель, капусту и другие овощи. А можно на его основе приготовить вкусный соус.

6 Полить утку приготовленным мандариновым сиропом и вернуть в духовку еще на 30 мин.
Перед подачей к столу можно украсить блюдо с уткой дольками мандаринов или апельсинов и веточками тимьяна.

scanned by Reina

блины с зеленым луком

ЧТО НУЖНО:

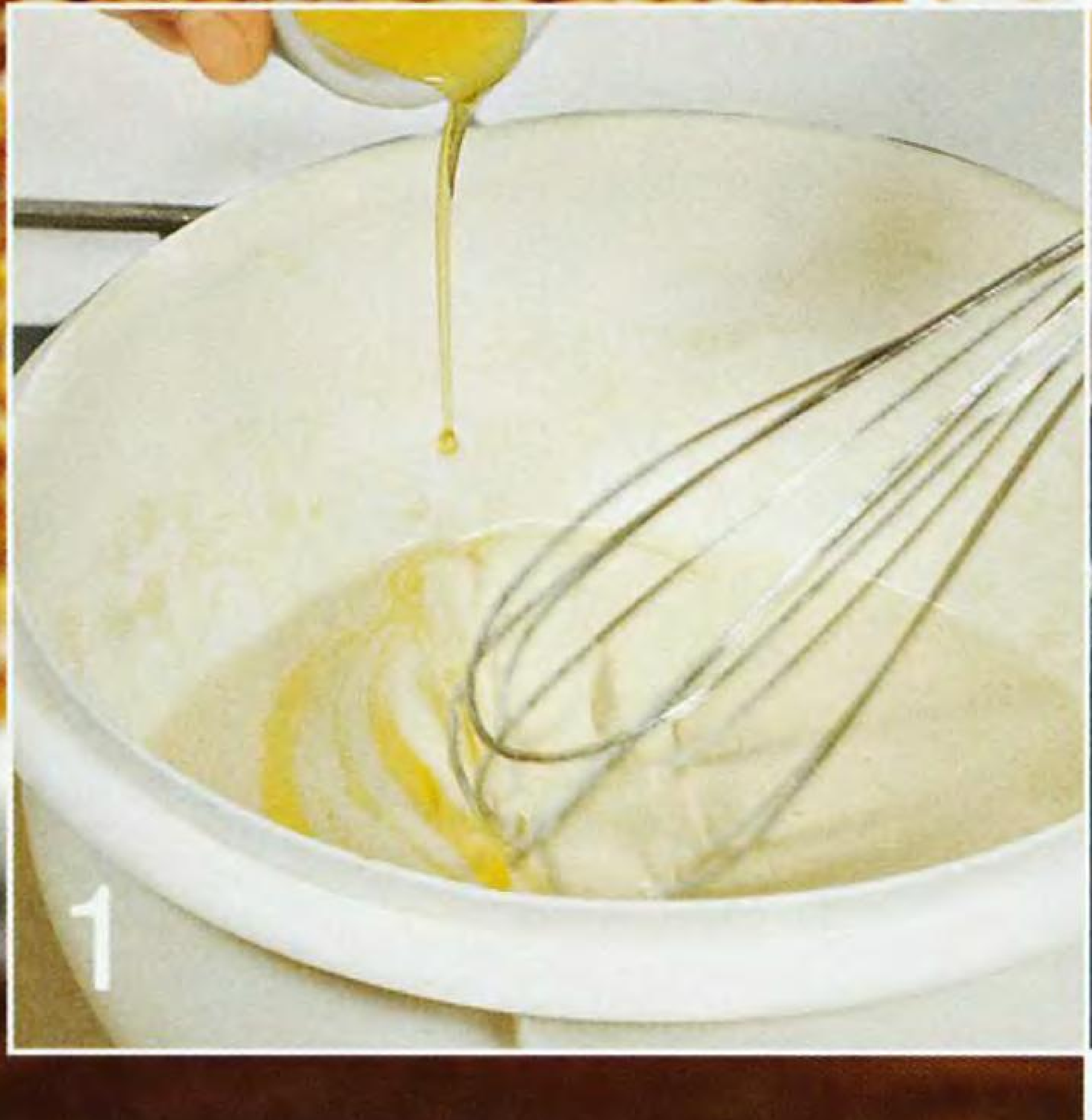
6 ст. л.	муки
1	яйцо
1 ч. л.	кунжутного масла
3 ст. л.	растительного масла
6	стеблей зеленого лука
7 ст. л.	соевого соуса
2 ст. л.	рисового уксуса
1 см	натертого имбиря
2 ч. л.	поджаренных семян кунжута
0,5 ч. л.	смеси кайенского перца с паприкой
1 ч. л.	меда

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4

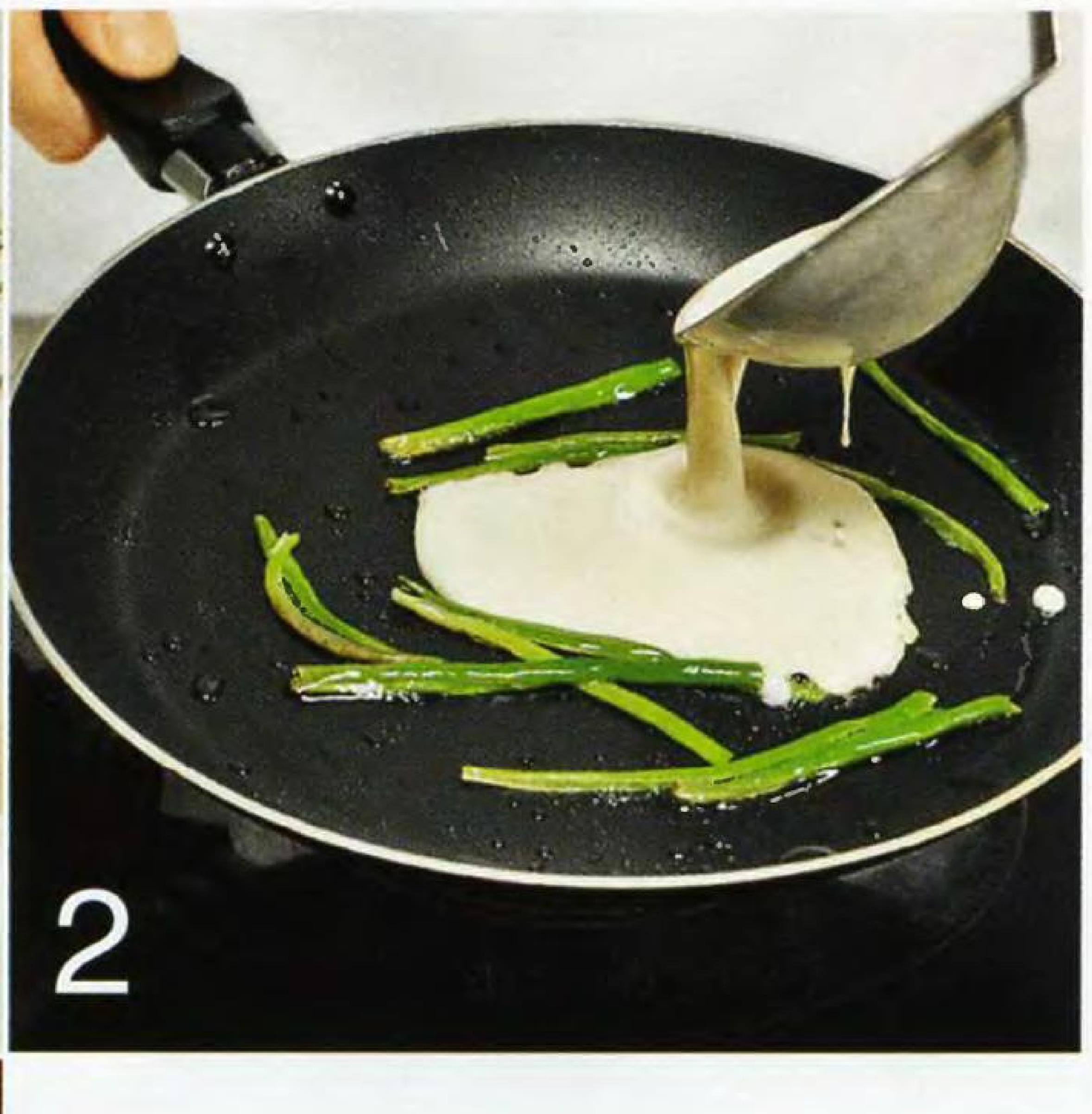
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку с солью. Добавить яйцо. Влить тонкой струйкой, непрерывно размешивая, 225 мл воды. Перемешивать до однородности. Влить кунжутное масло, перемешать и отставить на 30 мин.

2 Лук вымыть, нарезать полосками длиной 7 см. Разогреть в сковороде немного растительного масла, положить несколько полосок лука, готовить 30 сек. Влить немного теста, готовить 1 мин. Перевернуть блин и готовить еще 30 сек. Повторить с оставшимся луком и тестом. Приготовить соус-дип, смешав соевый соус с уксусом, имбирем, семенами кунжута, смесью перца с паприкой и медом. Сложить каждый блин пополам, свернуть трубочкой и подать с соусом.



1



2

scanned by Relwa

СПОНСОР РЕЦЕПТА

SUPRA

scanned by Rasha

дорада с начинкой из сладкого перца

ЧТО НУЖНО:

- **2** небольшие дорады
- **по 2** сладких красных, зеленых и желтых перца
- **2** крутых яйца
- **100 г** сметаны
- **1** лимон
- соль по вкусу
- растительное масло для смазывания

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перцы вымыть, обсушить. Выложить на поднос микроволновой печи, смазать растительным маслом и запечь на максимальной мощности, 7 мин. Переложить перцы в пластиковый пакет, завязать его и дать остыть.

2 Очистить рыбу от чешуи. Сделать 2 глубоких разреза вдоль хребта, раздвинуть мясо руками и вынуть хребет вместе со спинным плавником, отделяя его от реберных костей ножницами. Вынуть внутренности. Открыть жаберные щели и ножницами вырезать жабры. Тщательно вымыть рыбу внутри и снаружи.

3 Каждый перец разрезать пополам, удалить сердцевину и кожицу. Нарезать перцы полосками.

4 Яйца очистить и крупно порубить, сложить в миску. Добавить сладкий перец и сметану. Посолить.

5 Положить рыбу на брюшко и через разрез на спинке нафаршировать получившейся смесью. Сбрызнуть соком лимона.

6 Выложить рыбу на поднос и поставить в микроволновую печь на максимальную мощность на 25 мин.

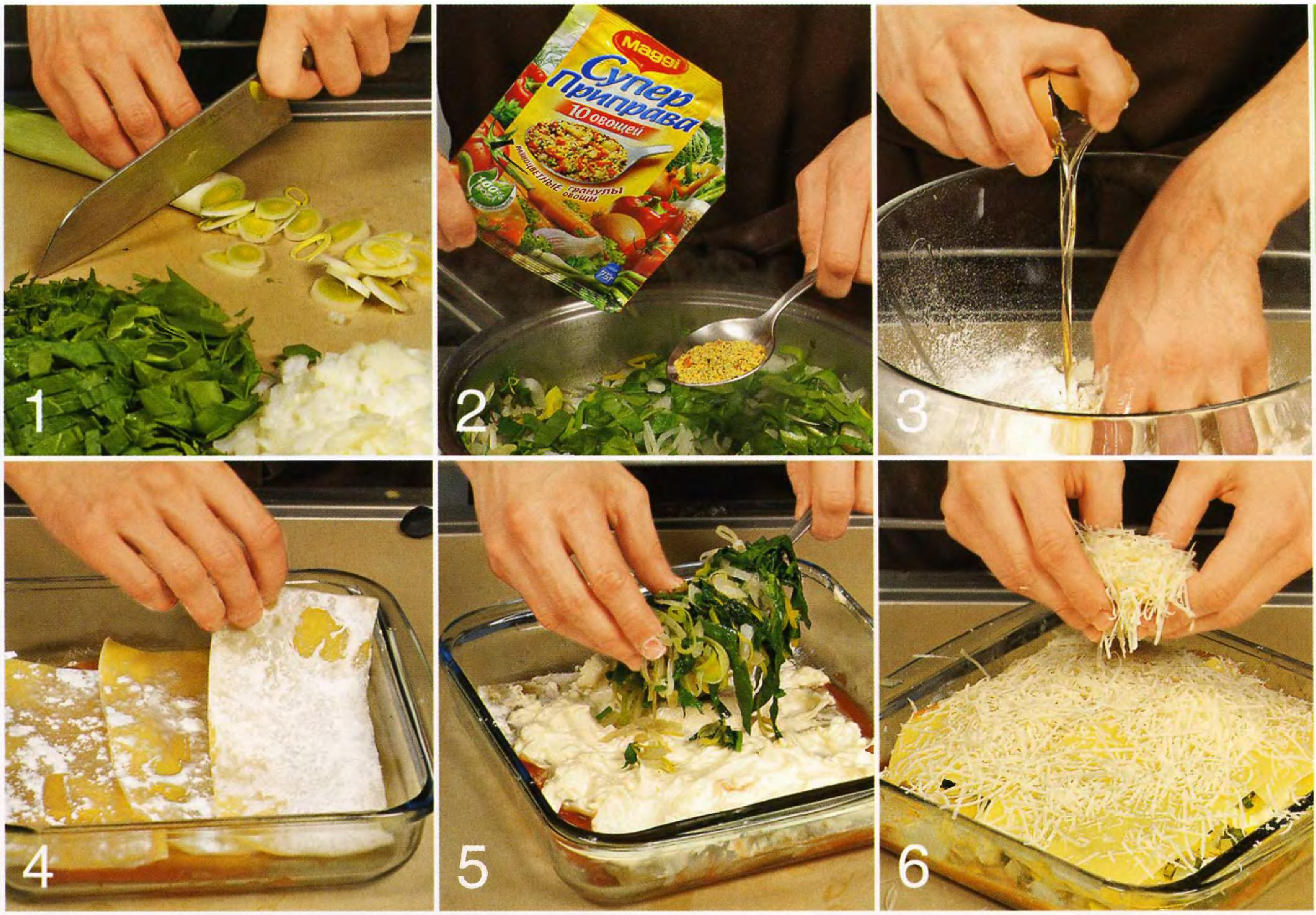
КСТАТИ

В микроволновой печи Supra MWS-8100 поместится не только аккуратная дорада, но и более крупная рыба. Камера из нержавеющей стали объемом 25 л и широкий стеклянный поднос (315 мм) вместят любые виды рыбы, мяса и птицы. Эти и другие продукты можно также разморозить (функция авторазмораживания) и приготовить на гриле (мощностью 1000 Вт).

Более подробную информацию об электронике SUPRA можно получить здесь: www.suprael.ru.

scanned by Reina

scan by Reina



лазанья с луком-пореем и шпинатом

ЧТО НУЖНО:

- **1 ст. л.** **МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВЫ 10 ОВОЩЕЙ**
- **1** стебель лука-порея, только белая часть
- **1** луковица
- **200 г** шпината
- **300 г** творога
- **5 ст. л.** сладкой томатной пасты
- **100 г** тертого пармезана
- **0,3** стакана муки
- **0,6** стакана манной крупы
- **1** яйцо
- **1–2 ст. л.** молока
- **1 ст. л.** растительного масла

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 4

СОВЕТ ОТ МАГГИ®:

Вместо творога можно использовать мясной фарш, а пармезан можно заменить другим сортом твердого сыра – и каждый раз лазанья будет радовать вас новым ароматом и интересным вкусом.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Репчатый лук очистить, нашинковать. Лук-порей и шпинат промыть. Лук-порей нарезать тонкими кольцами, шпинат полосками.

2 В сковороде разогреть растительное масло. Обжарить репчатый лук и порей на медленном огне, 10 мин. Положить шпинат и готовить 2 мин. Немного остудить, слить лишнюю жидкость. Добавить **МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВУ 10 ОВОЩЕЙ** и перемешать.

3 Приготовить тесто для лазаньи. Просеять в миску муку, добавить манную крупу и яйцо, размешать. Влить немного молока, чтобы получилось не очень крутое тесто. Раскатать его в тонкий пласт и нарезать на прямоугольные полоски, по длине равные ширине формы для запекания.

4 Смазать дно формы 1,5 ст. л. томатной пасты, застелить в один слой листами лазаньи.

5 Сверху распределить половину творога, на него выложить половину луковой смеси. Смазать томатной пастой. Положить еще один слой теста, затем слои из оставшегося лука, творога и томатной пасты. Накрыть оставшимися листами теста.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Посыпать лазанью пармезаном. Запекать 40–45 мин.

scanned by Reina

scanned by

креп-суфле

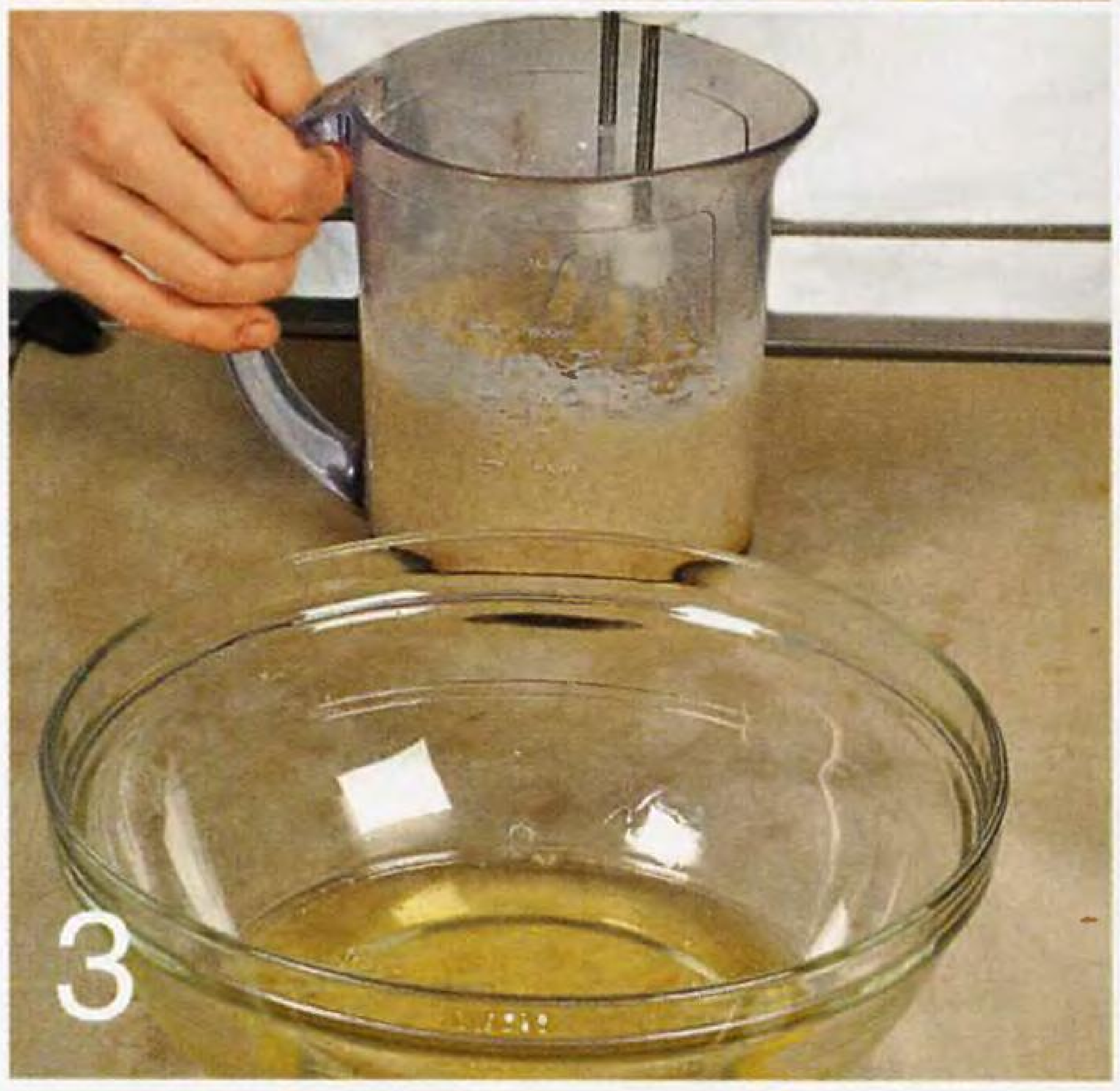
ЧТО НУЖНО:

Для блинов:
- **250 г** муки
- **500 мл** молока
- **5** яиц
- **100 г** сахара
- **60 г** сливочного масла
- **1** апельсин

Для суфле:
- **500 мл** молока
- **1 ст. л.** муки
- **5** яиц
- **200 г** лимонных и вишневых цукатов
- щепотка соли

Для сиропа:
- **500 мл** апельсинового сока
- **275 г** сахара

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 12



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С апельсина снять теркой цедру, из мякоти выжать сок. Муку просеять, добавить сахар и щепотку соли. Вбить яйца, перемешать. Продолжая размешивать, влить молоко и апельсиновый сок. Добавить цедру и еще раз перемешать. Тесто должно приобрести консистенцию густой сметаны.
Масло растопить в сотейнике, 1 мин., затем добавить в тесто. Перемешать и оставить в теплом месте на 2 ч.

2 Сковороду разогреть, смазать маслом. Влить 1 половник теста, сделать сковородой круговое движение, чтобы тесто распределилось по всей поверхности. Готовить 1,5 мин. Перевернуть блин и готовить еще 30 сек. Печь блины, пока не закончится тесто.

3 Отделить яичные белки от желтков. Взбить желтки с просеянной мукой и 100 г сахара, затем добавить половину разогретого молока. Перемешать. Перелить получившуюся смесь в кастрюлю с оставшимся молоком и готовить, постоянно размешивая, на среднем огне, 1 мин. Продолжая размешивать, снять с огня. Через 1 мин. вернуть на огонь, все время перемешивая. Готовить еще 1 мин. Снять с огня и дать остыть.

4 Цукаты нарезать небольшими кусочками и добавить в крем.

5 Белки взбить с оставшимся сахаром и щепоткой соли в крепкую пену. Добавить в крем, аккуратно перемешать.

6 Апельсиновый сок уварить со 125 г сахара в сотейнике на сильном огне в густой сироп, 15 мин. Положить на каждый блин по 2–3 ст. л. крема, свернуть блин вчетверо. Выложить блины на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 6 мин. Переложить блины на тарелки. Перед подачей к столу полить апельсиновым сиропом.

scanned by Reina

scanned by Renna

торт «трюфель»

ЧТО НУЖНО:

140 г горького шоколада (содержание какао 70%)
140 г сливочного масла
2 ч. л. растворимого кофе
100 г муки
0,25 ч. л. соды
300 г темного сахара
1,5 ст. л. какао-порошка
2 яйца
3 ст. л. сливок жирностью 35%

Для крема:
100 мл сливок жирностью 35%
50 г белого шоколада

Для глазури:
100 мл сливок жирностью 35%
1 ч. л. темного сахара
50 г горького шоколада (70% какао)

Время приготовления: 2 час 15 мин. + 8 часов
Порций: 14

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Готовить торт нужно начинать накануне.
Шоколад наломать небольшими кусочками, масло нарезать кубиками. Растворимый кофе развести в 50 мл горячей воды. Положить шоколад и масло в сотейник, влить кофе. Поставить на средний огонь и готовить, помешивая, пока смесь не станет однородной. Сразу же снять с огня. В этом шаге очень важно не передержать шоколадную смесь на огне.

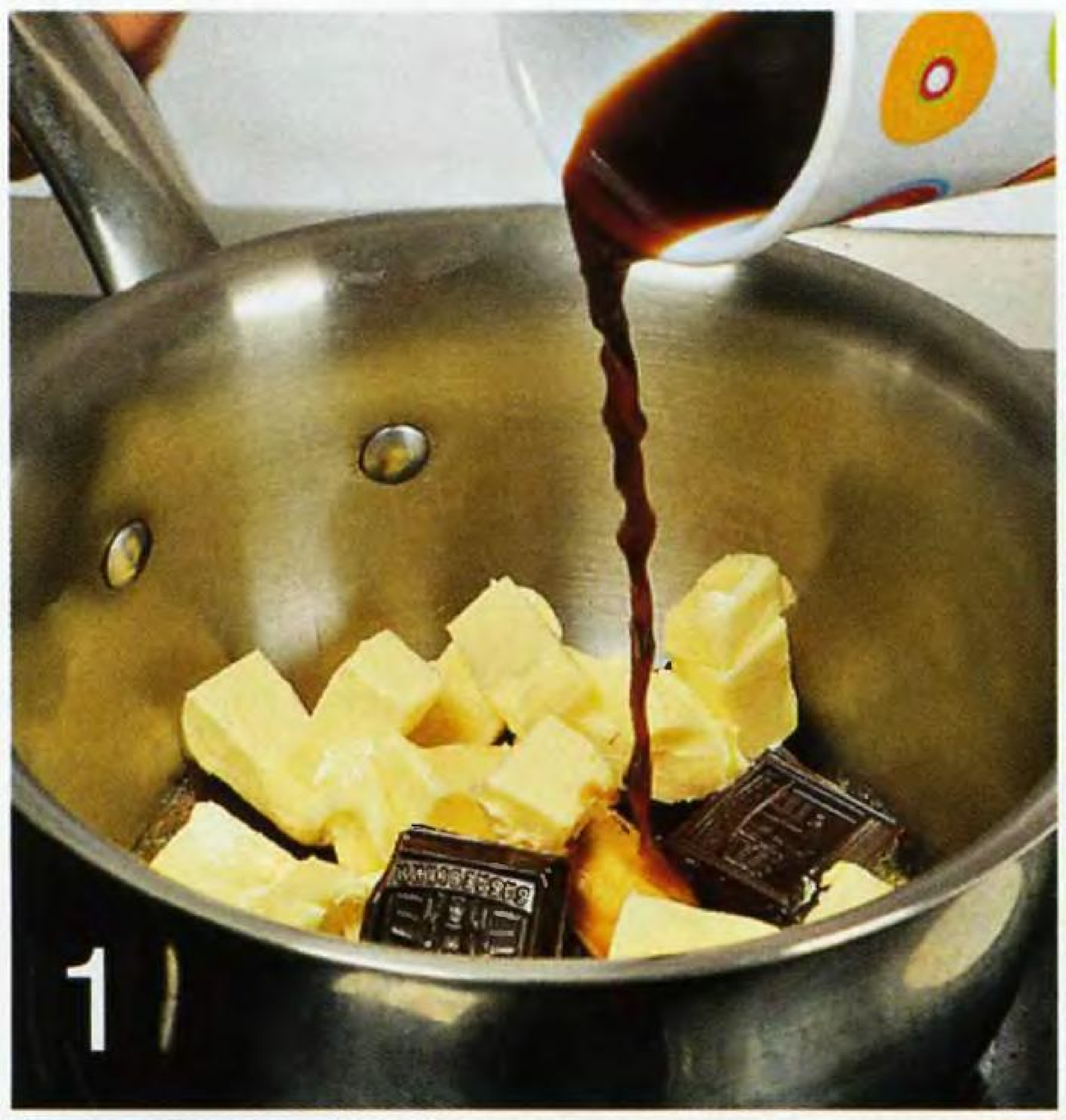
2 В большую миску просеять муку с содой и какао-порошком, добавить сахар и перемешать.

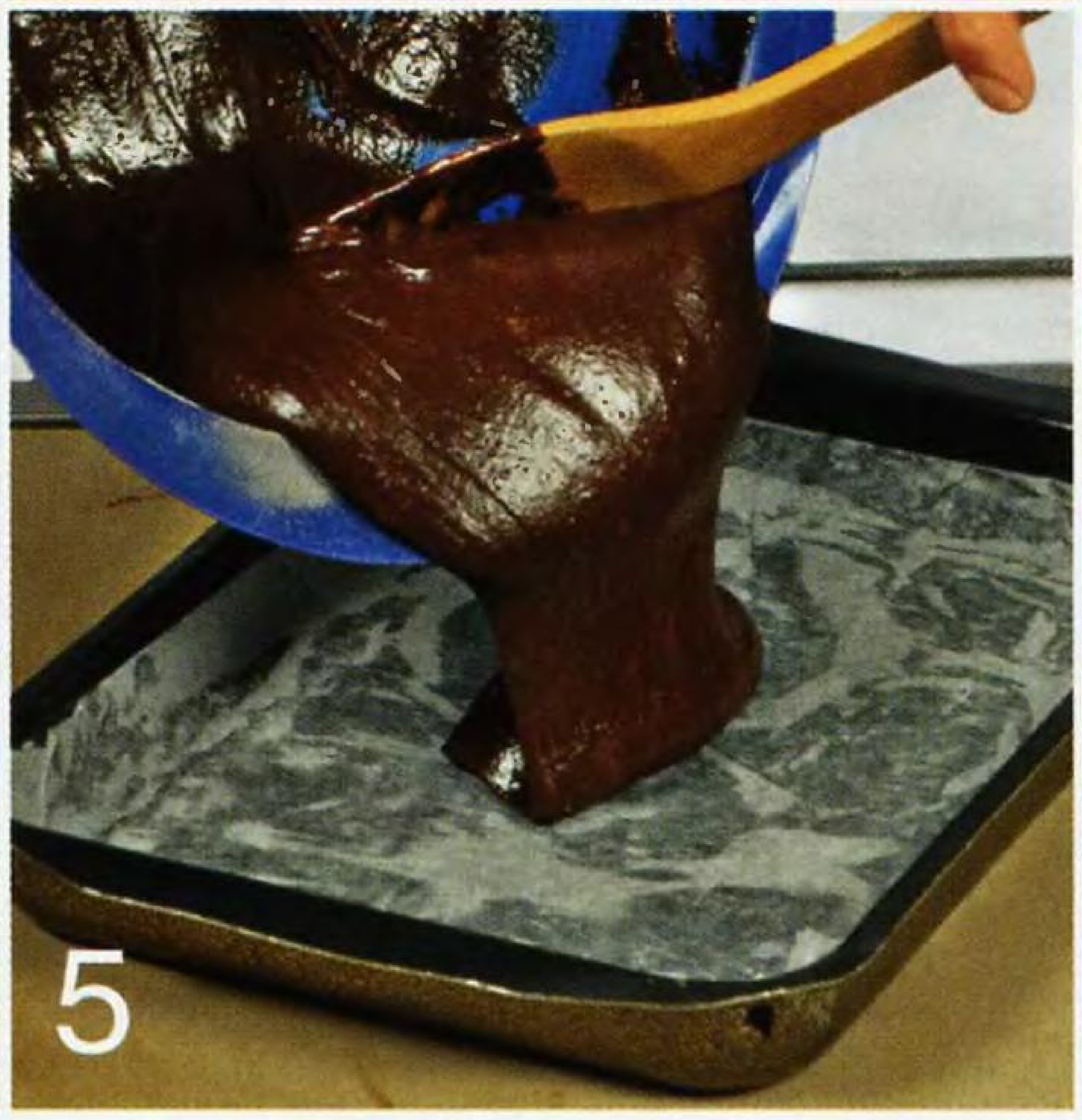
3 Яйца взбить венчиком. Продолжая взбивать, влить сливки. Добавить получившуюся смесь в миску с мукой, перемешать до однородности.

4 Аккуратно влить в миску растопленный с маслом шоколад. Осторожно перемешать деревянной лопаткой.

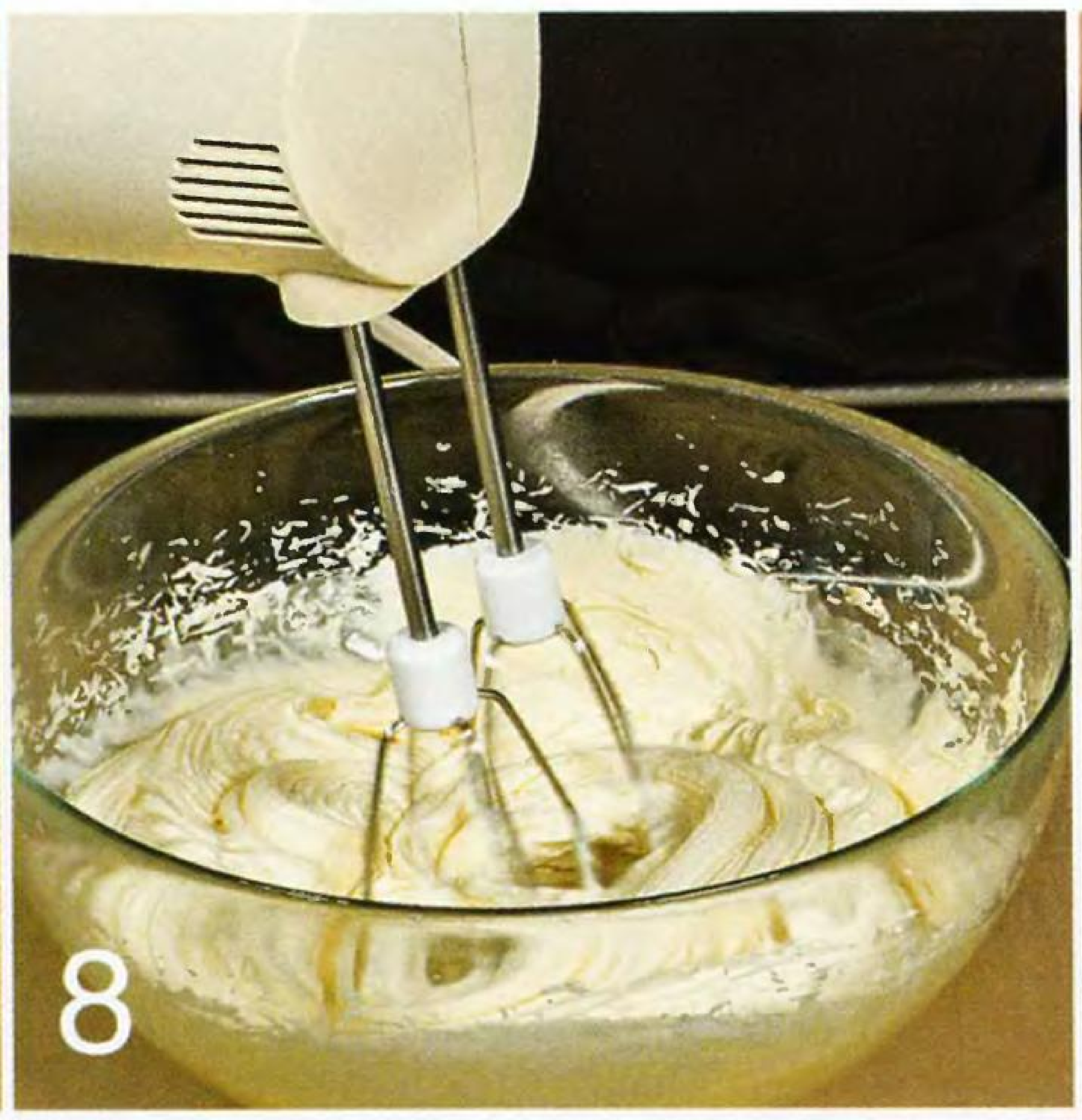
5 Прямоугольную форму для выпечки смазать сливочным маслом и застелить пергаментом. Влить в нее получившееся тесто. Поставить в разогретую до 160 °С духовку на 1,5 ч.
Вынуть из духовки, дать остыть в форме. Затем аккуратно достать торт, завернуть его в пергамент и поставить в холодильник на ночь.
От размера формы будет зависеть высота торта. В форме размером 20x30 см бисквит получится достаточно высоким и легко разрежется на 3 пласта.

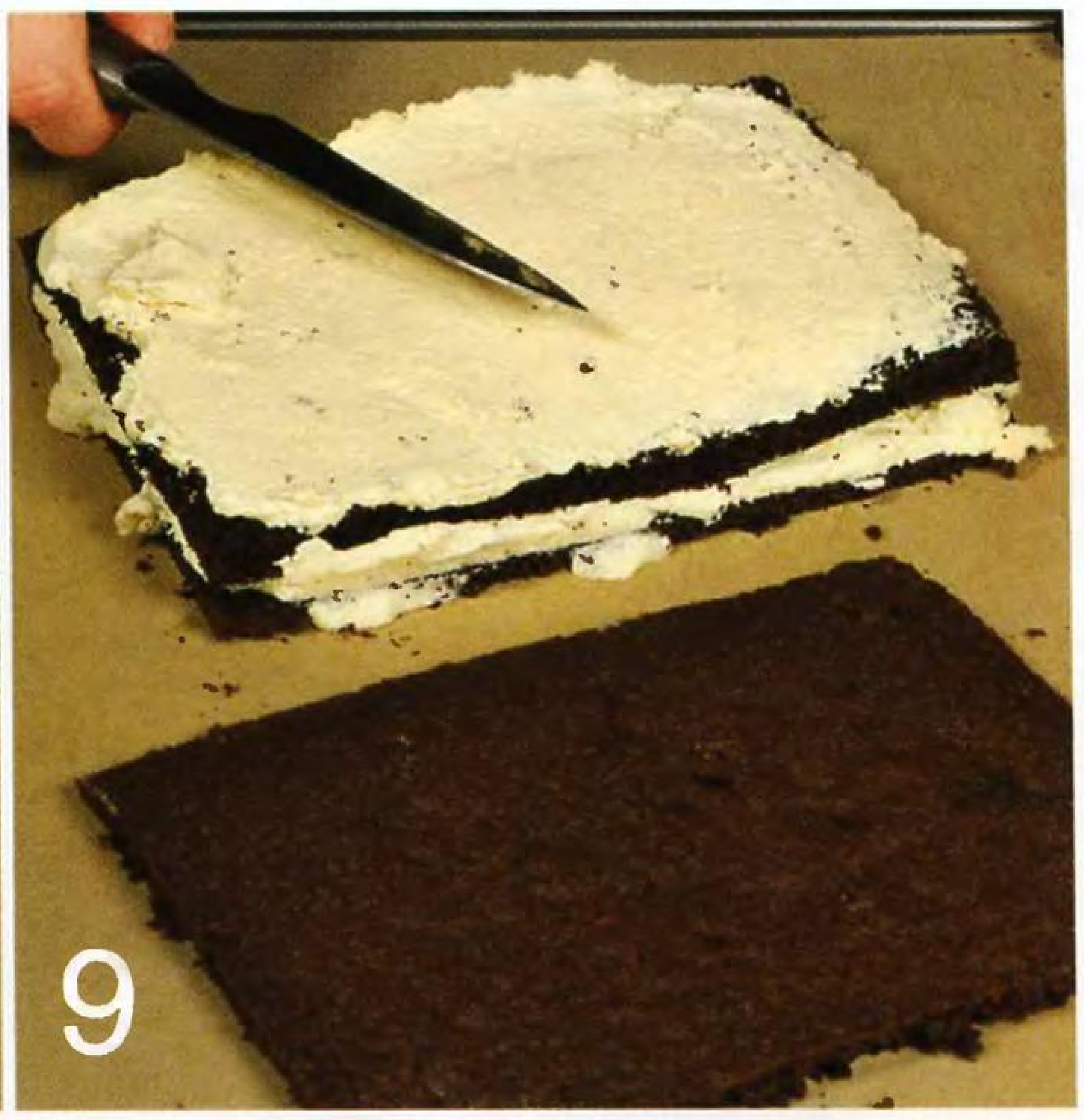
6 На следующий день охлажденный бисквит разрезать на 3 горизонтальных коржа. Накрыть полотенцем и отставить.





scanned by Reina

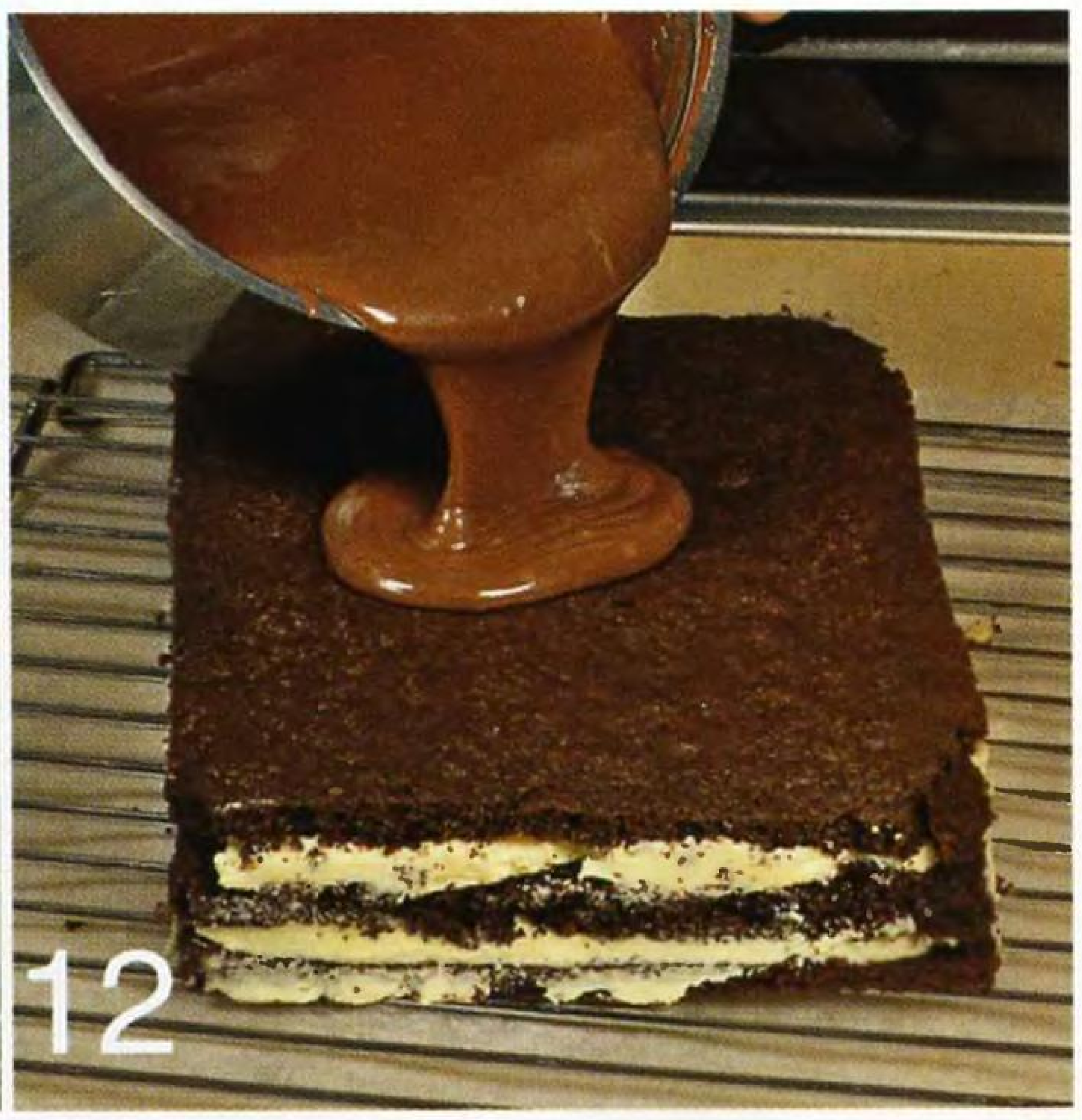




7 Белый шоколад натереть на терке. Сливки довести до кипения и сразу же снять с огня. Добавить шоколад, перемешать. Влить 1 ст л. кипящей воды. Размешивать, пока смесь не станет однородной. Дать остыть до комнатной температуры, затем поместить в холодильник на 1 ч.

8 Взбить шоколадную смесь миксером, 2 мин.

9 Разделить получившийся крем на 2 части. Смазать два коржа, поместить друг на друга и накрыть третьим коржом.



10 Приготовить глазурь. Горький шоколад натереть на терке.

11 Сливки с сахаром довести до кипения, снять с огня. Добавить тертый шоколад и 1 ст. л. кипящей воды. Размешивать, пока шоколад полностью не растворится.

12 Застелить рабочую поверхность листом пергамента, поставить на него решетку. Поместить на нее торт. Промазать верх и бока торта половиной шоколадной глазури. Дать немного застыть и промазать вторым слоем.

Перед подачей торт можно присыпать просеянным порошком какао.

scanned by Reina

ягодно-йогуртовое желе

ЧТО НУЖНО:

- **750 г** натурального йогурта
- **225 г** замороженных ягод
- **3 ст. л.** желатина в порошке
- **3 ст. л.** сахара

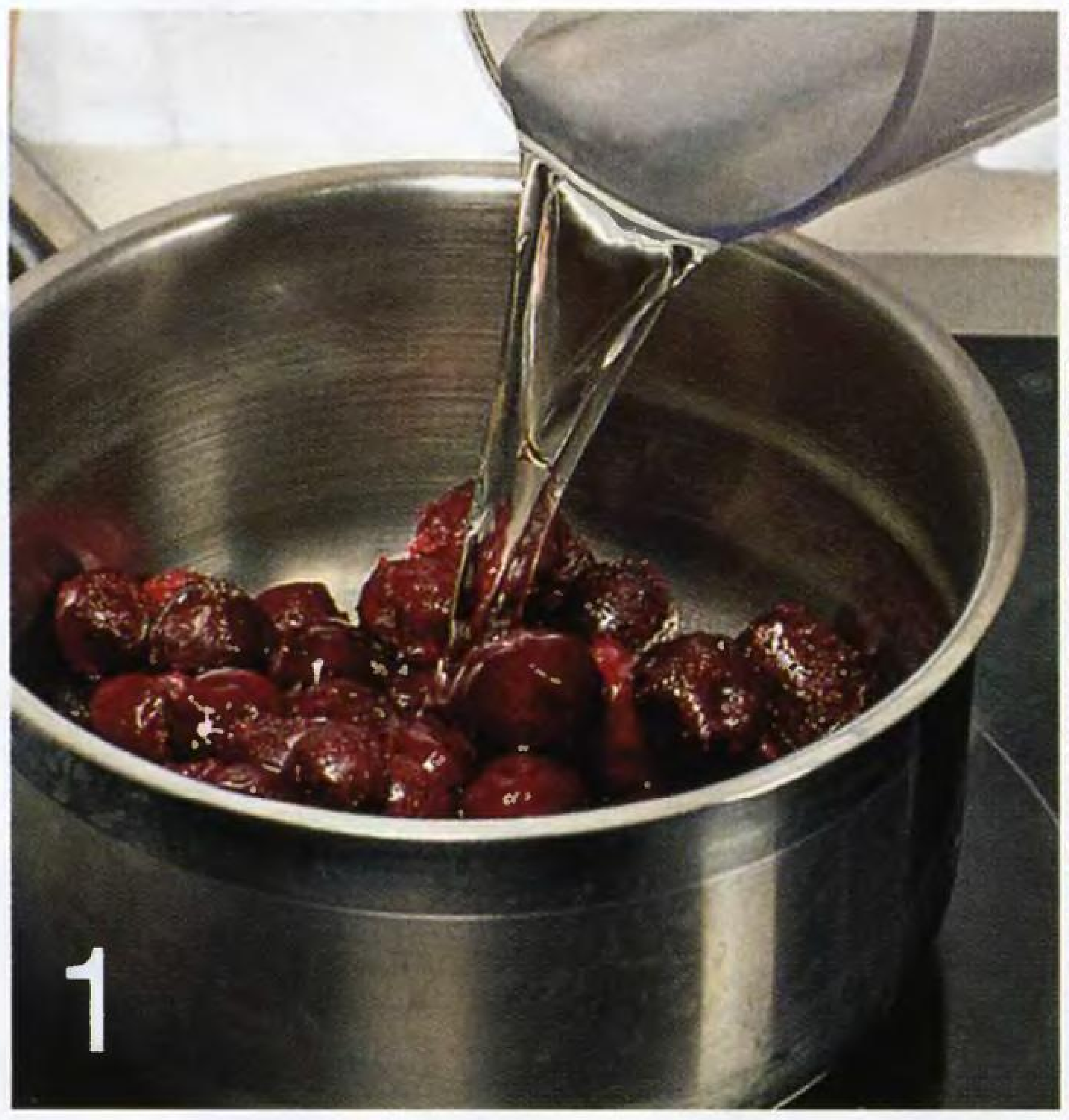
Время приготовления: 30 мин. + 1 час
Порций: 6

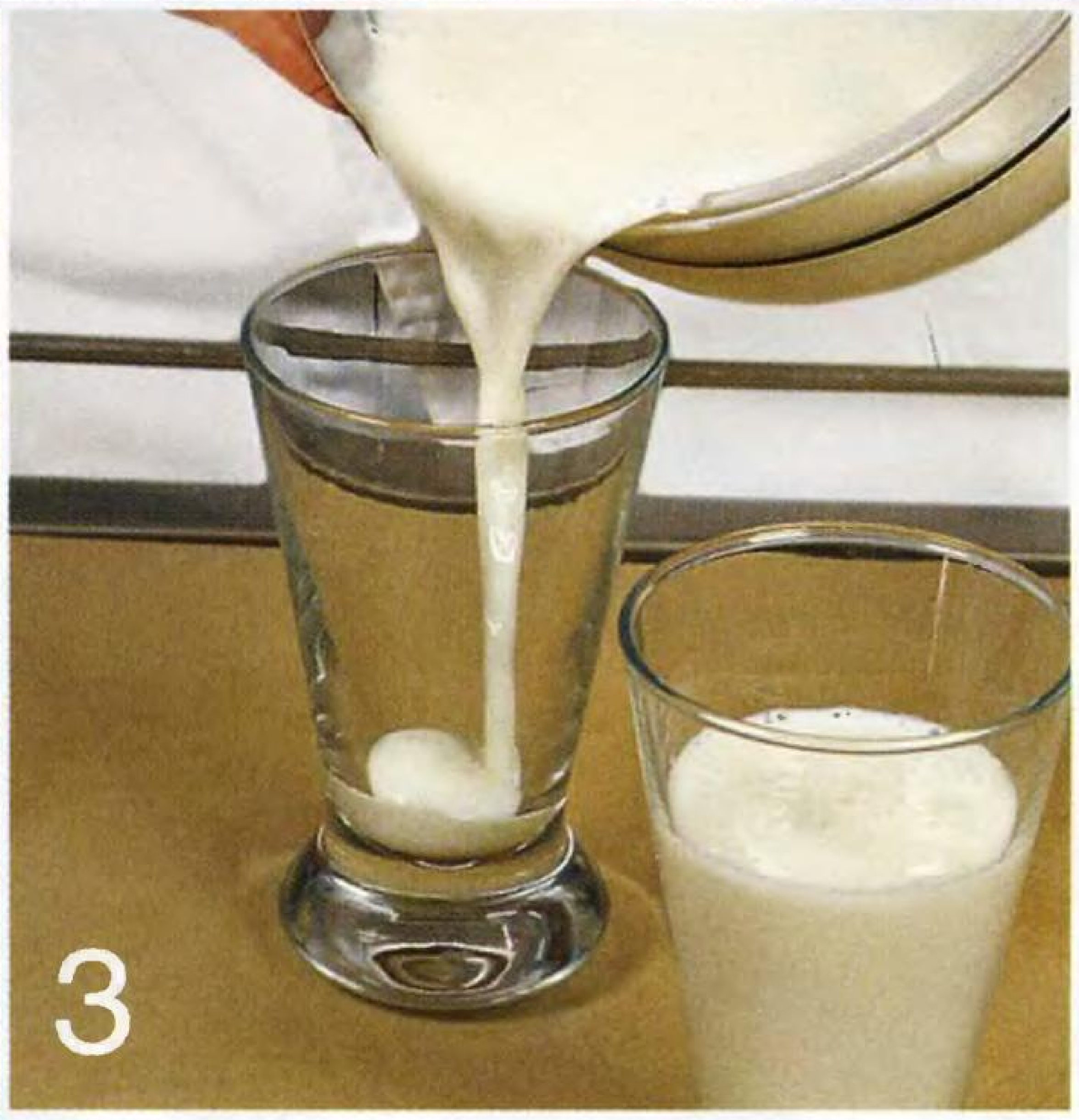
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды отварить, не размораживая, в 100 мл воды, 5 мин.

2 Развести 2 ст. л. желатина в 3 ст. л. теплой воды. Поставить на средний огонь и прогреть, помешивая, не доводя до кипения. Дать остыть. Смешать растопленный желатин с йогуртом, добавить сахар, перемешать.

3 Разложить по 6 бокалам и поставить в холодильник на 30 мин. Оставшийся желатин замочить в 2 ст. л. воды. Когда он набухнет, смешать его с ягодами. Поместить сверху в бокалы и вернуть в холодильник до полного застывания.



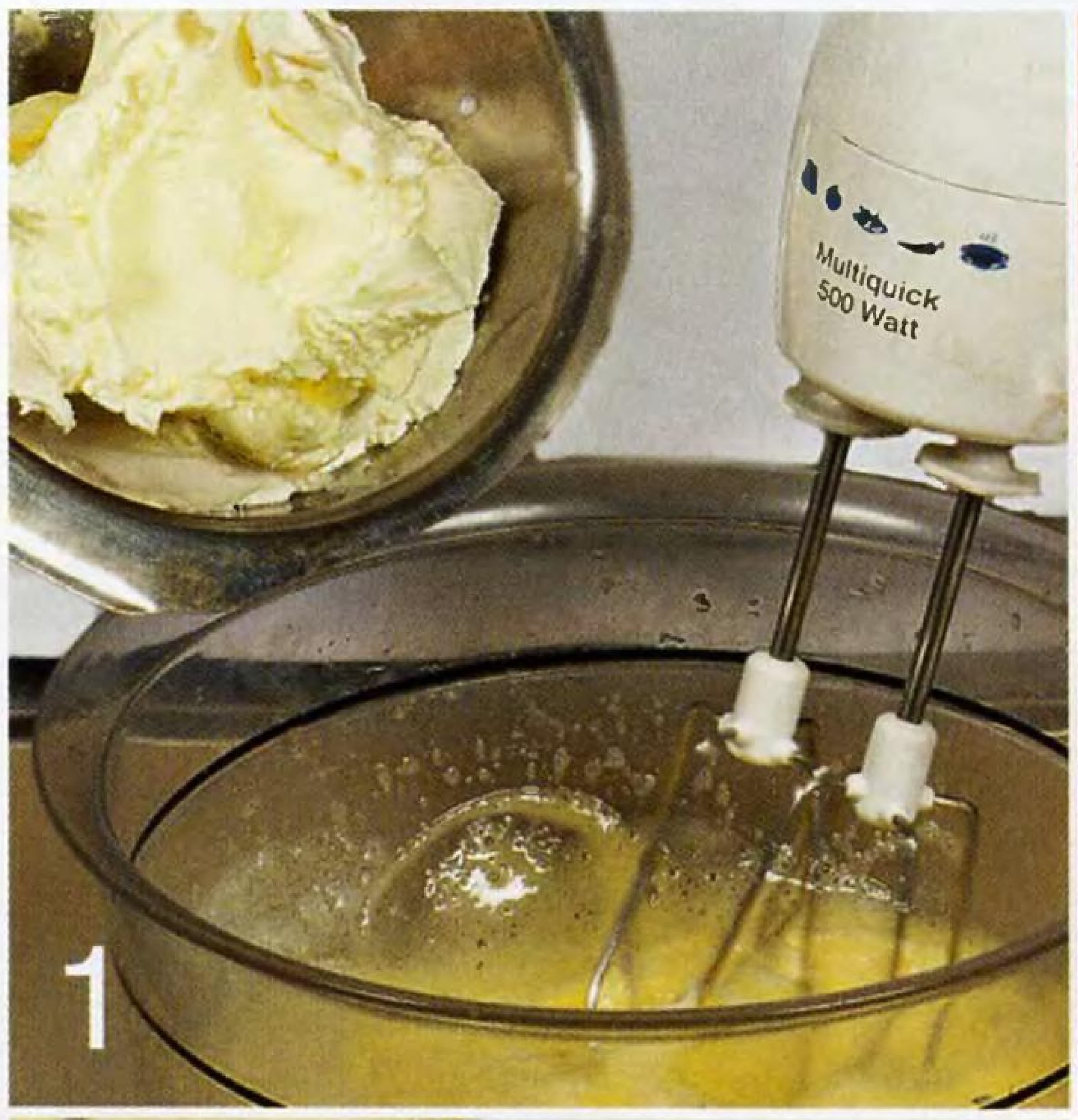


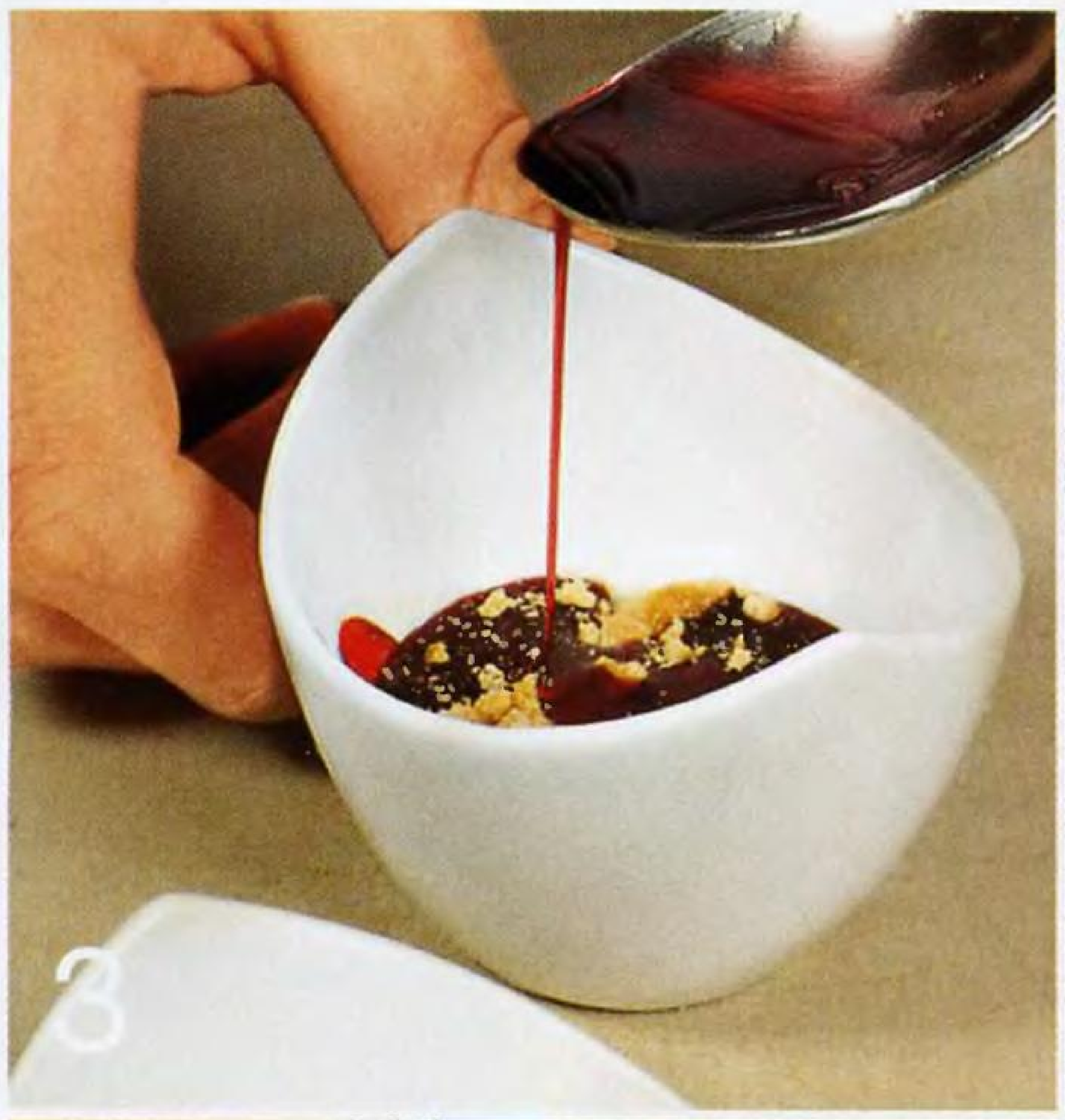
scanned by Reina

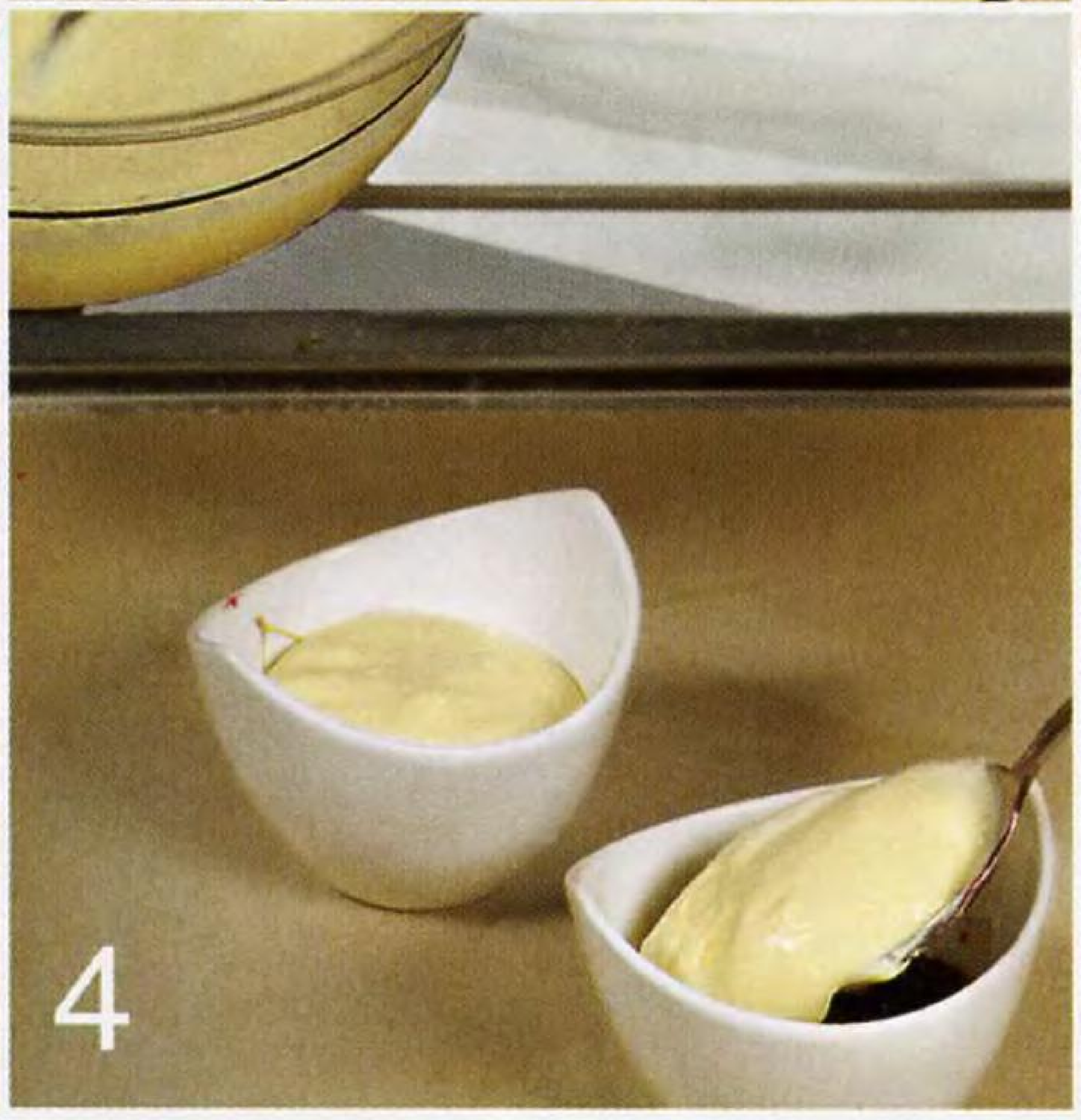
scanned by Reina

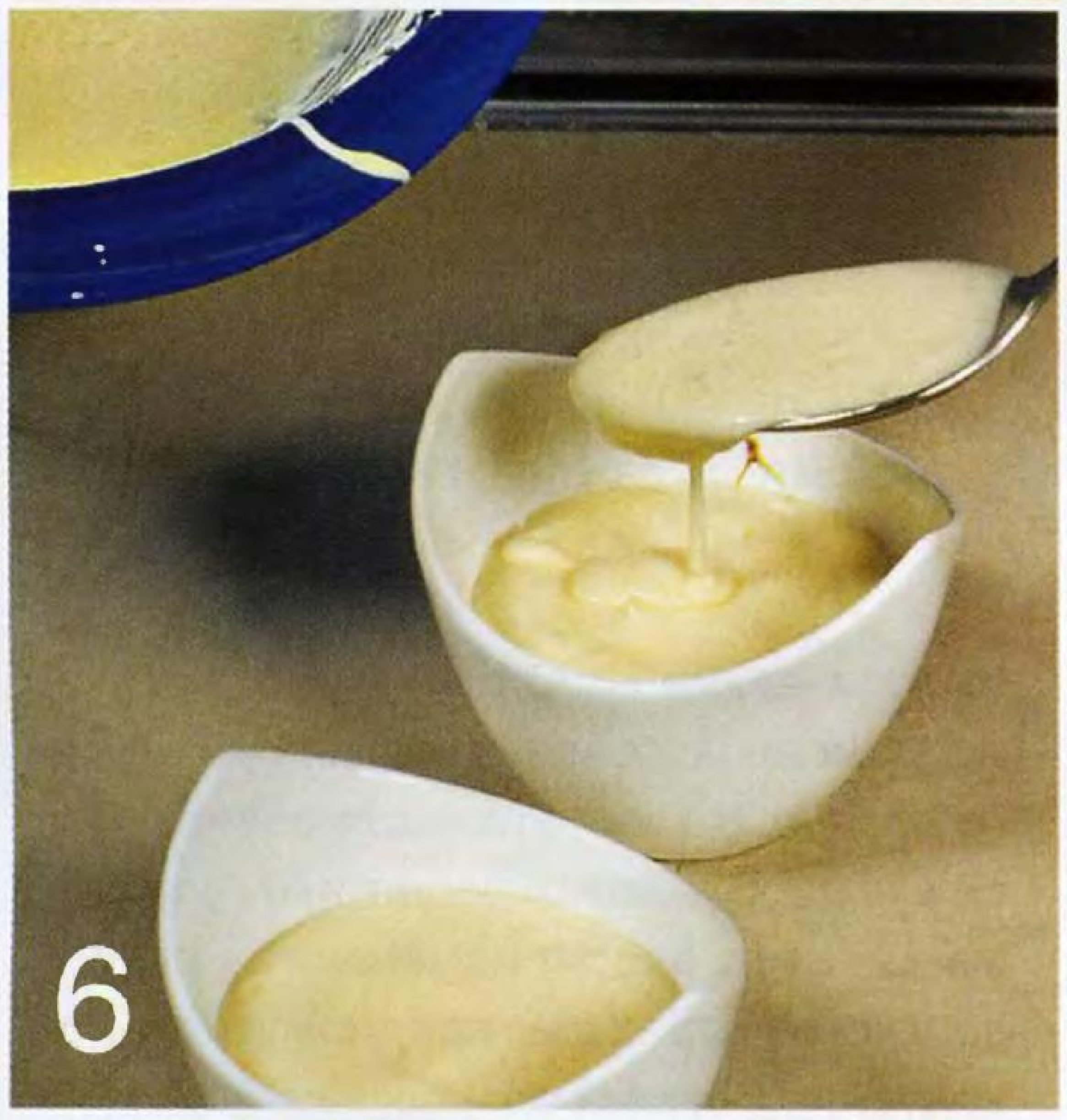
клюквенный «черный лес»

Время приготовления: 35 мин. + 1 час
Порций: 6









ЧТО НУЖНО:

2	очень свежих яйца
100 г	сахарной пудры
500 г	сливочного сыра
250 мл	+ 2 ст. л. сливок жирностью 32%
150 г	замороженной клюквы
150 г	шоколадного кекса
6 ст. л.	вишневого ликера
100 г	белого шоколада
150 г	горького шоколада

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца взбить с 2 ст л. сахарной пудры. Продолжая взбивать, добавить сливочный сыр и 2 ст. л. сливок. Отставить.

2 Клюкву промыть, не размораживая, и положить в сотейник вместе с оставшейся сахарной пудрой. Влить 150 мл воды, довести до кипения и варить на медленном огне 3 мин. Снять с огня, дать остыть. Откинуть ягоды на дуршлаг сироп сохранить.

3 Поломать кекс на небольшие кусочки (размером около 1 см), разложить в 6 маленьких формочек. Полить ликером и клюквенным сиропом. Слегка утрамбовать. Добавить в формочки ягоды клюквы, оставив немного для украшения.

4 Сверху плотно уложить яично-сырную смесь.

5 Растопить белый шоколад на водяной бане, немного остудить. Взбить оставшиеся сливки в плотную пену. Продолжая взбивать, добавить растопленный белый шоколад.

6 Выложить в формочки шоколадную смесь и поставить их в холодильник на 2 ч. Перед подачей растопить на водяной бане горький шоколад, дать немного остыть. Полить им сверху десерт. Украсить отложенными ягодами.

scanned by Reina

«Кир-рояль» с двумя ликерами

Время приготовления: 5 мин.
Порций: 4

ЧТО НУЖНО:

4 ч. л. малинового ликера
4 ч. л. вишневого ликера
400 мл охлажденного шампанского

Классический «Кир-рояль» готовят из шампанского и черносмородинного ликера. Но, как это часто случается с классическими рецептами, со временем в них вносят изменения. Сейчас во многих барах вам предложат этот коктейль в самых разных вариациях.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В бокалы для шампанского влить по 1 ч. л. каждого ликера. Держа бокалы под углом, покрутить их в разные стороны так, чтобы ликеры растеклись по стенкам.

2 Тонкой струйкой влить шампанское, не размешивать. Для украшения можно добавить ягоды черники или малины. Сразу же подать.

Scanned by Reina

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания с текущего месяца в течение 2009 года. Оформив подписку до 15-го числа данного месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США или в евро:

• в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

• в евро
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702978638041019808

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 780 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 65 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8.
Для остальных стран – $10,50.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.. ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________________ Плательщик

scanned by Reina

следующий номер выйдет 16 марта

где купить

• **SUPRA**

Более подробную информацию о торговой марке SUPRA вы можете получить здесь: www.suprael.ru

в новом журнале

«КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»

№05 (61) март 2009

- пирог с куриными потрошками
- картофельный пирог
- шоколадный пирог с апельсинами
- абрикосовый пирог
- творожный пирог

пироги

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 05(127), март 2009

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова, Светлана Ардаева, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева, Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова, тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер, Александр Шапимов, Наталия Писклина, Екатерина Колесникова, Татьяна Катрич, тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина, Марина Шумилова, тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина, Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Виктор Фролкин, Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер, Ольга Гриценко, Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 188 000 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2009 г.

scanned by Reina

ИНТЕРЕСНО . . .

97,6

МЕТРА – ДЛИНА СТАНДАРТНОЙ ПОРЦИИ СПАГЕТТИ,
ВЫЛОЖЕННОЙ В ЛИНИЮ.

GASTRONOM.RU

scanned by Reina

ПРОВЕРЕНО ПРОФЕССИОНАЛАМИ